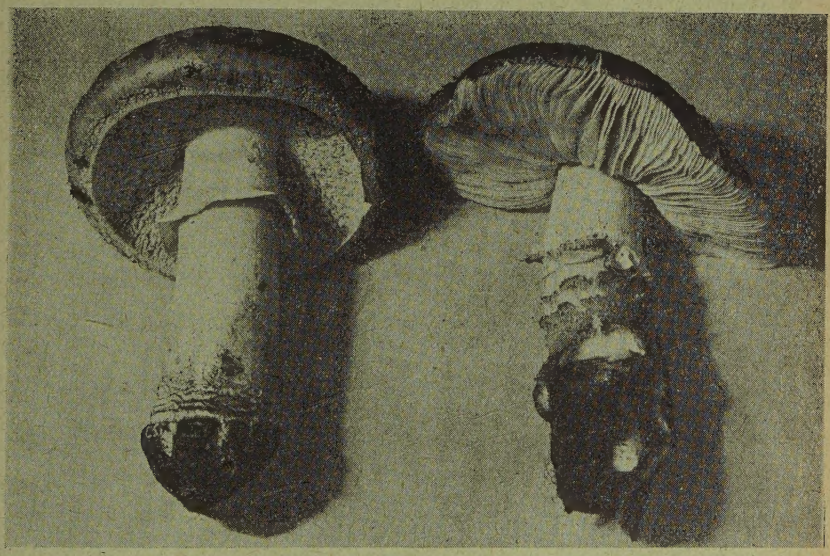
Ročník XXVI. (1948-49) ČČSH Číslo 1-3. Sešit 1

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Tento zajímavý obrázek ukazuje nám jedlou muchomůrku šedivku (Amanita spissa Fr.) se zrůdnými lupeny (var. alveolata Sm.), které připomínají trubičky hřibů. Nalezl ji dne 22. VI. 1948 p. jednatel ČMS Fr. Vystyd v lese v Klánovicích, kde rostla blízko plodnic normálních. Je to nový doklad podporující Smotlachovu theorii, že muchomůrky vznikly z prahřibů, snad i blízkých dnešním hřibům pravým (B. bulbosus Sch.) Viz též obr. 2 v tomto sešitě a články Mir. Smotlachy (str. 9) a plk. Spáleného (str. 13).

Vědecký list a orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS) Mykologického výzkumného ústavu (MVÚ) a houbařské pětiletky ČSR. ● Vydává Čs. mykologická společnost ● Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha.

Předplatné 75 Kčs

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 21 DEC 1960

Miloš Procházka:

Za houbami po stromech.

Když po mých let. houbařských neúspěších z počátku léta, způsobených nepříznivým časem afrických veder, v srpnu přece jen občas zapršelo, zkusil jsem své houbařské štěstí koncem srpna ještě jednou, a to tenkrát s výsledkem (aspoň co se týká hřibů obecných) skutečně potěšujícím. A chtěje pak krásné podzimní dny po začátku školy aspoň někdy mykologicky využíti, udělal jsem si několik pěkných celodenních výletů pěšky i na kole za houbami. Cíli těchto výprav byla vesměs jednotlivá místa po celé délce hřebenů podle státní silnice od Bání u Zbraslavě až po Dobříš a dále až k Příbrami.

Na jednom z těchto výletů, který jsem podnikl začátkem října, spatřil jsem za jízdy velkou topolovou alejí mezi Lahovicemi a Zbraslaví na několika topolech zajímavé houby. Byly již zdaleka viditelné a vzbuzovaly pozornost mimojdoucích. Nedalo mi, abych nevylezl na strom a nepřinesl si alespoň dva středně velké kousky. Byly to, jak jsem později zjistil, šupinovky zhoubné čili hlodavé (Ph. destrzens). Se zájmem jsem je pak pozoroval i na dalších výletech a 26. X. jsem si vyjel zvlášť jen na ně, abych mohl přinésti nějaké do výstavek. Po menším šplhání se mi podařilo ve výšce 5 až 8 metrů natrhati množství pěkných exemplářů, z nichž některé měly v průměru přes 20 cm a vážily přes 30 dkg. Nejzajímavější z nich jsem pak donesl p. dr. Smotlachovi.

Šup. zhoubná (Ph. destruens) je parasit. lup. houba, již možno dobře nazvat také topolová, neboť je význačná pro topol, na němž hojně vyrůstá na podzim. Tak aspoň jsem pozoroval v oné aleji u Zbraslavi, kde rostla téměř na všech stromech odumírajících nebo polouschlých, a to v různé výši (od kořenů až po vrchol) a z různého podkladu (z měkkého, rozpadávajícího se dřeva obnaženého, z úžlabinky mezi kmenem a větví, zanesené prachem, z tvrdé ještě kůry i z rovné tvrdé plochy po odříznuté větvi). Našel jsem dokonce plodnice vyrostlé úplně pod silnou, poněkud odprýsklou korou, úžasně zkroucené a jen částí klobouku vykukující úzkou štěrbinou ven. Šupinovka zhoubná se vyskytuje na částech trouchnivějících, schnoucích, ale napadá i dřevo zdravé a pak stromům značně škodí. Z toho se odvozuje její adjektivum a ne, jak jsem slyšel domnívat se několik neinformovaných houbařů, z toho, že by snad byla jedovatá.

Šupinovka zhoubná je statná, masitá, tuhá houba, dorůstající v klobouku šířky až 20 cm. Klobouk je zprvu zvonovitý, spojený se třeněm třásnitým závojem, později se závoj trhá a zůstává v nepravidelných zbytcích na obvodu klobouku a na třeni a klobouk je mírně vypuklý až plochý. Barvy je bílé, špinavě bledožluté až hnědavé, za vlhka je mazlavý, jinak suchý, silně šupinatý. Lupeny jsou husté, silné, bledé, špinavě růžové, později od výtrusů skořicově hnědé. Třeň je až 10 cm vysoký, statný, vůbec a zvlášť velmi tuhý, někdy poněkud excentrický, bělavý až nahnědlý, se zbytky závoje.

Výskyt šupinovky zhoubné u Zbraslavi je dokladem její mnohotvárnosti. Čistě bílá a s vrstvou usazených výtrusů rezavě hnědá, malá, s dlouhou nožičkou a kloboučkem ne větším než hrách a zase obrovská s kloboukem jako talíř, vzpřímená jako poloroztažený deštník, jiná se třeněm ohnutým, jak byla přisedlá stranou ke kmeni stromu, další až nemožně zkroucená, s hlavou podivuhodně pomačkanou, jednotlivá, v roztomilých dvojicích, srostlicích i celých skupinkách, rozběhlých po plochém řezu širokého kmenu jako pasoucí se ovečky. Pravda, není chutná a stromům škodí, ale tak, jak jsem ji viděl na oné aleji, je krásným výtvorem přírody. (6. XI. 1943). Viz i článek: Nejedlo: „Šupinovka zhoubná", str. 17.

Na prahu nového věku. — Zdar pětiletce!

Au seuil de l'ère nouvelle — le meilleur succès à la réalisation du plan quinquenal!

Vstupujeme do XXVI. ročníku ČČSH, v době velmi významné. Zapojeni do budovatelského úsilí československého lidu končíme houbařskou dvouletku a začínáme novou pětiletku. Dnem 28. října 1948 slavnostně vyhlášená vládní pětiletka ČSR ukazuje nám cestu a cíl. Mnoho jsme svou prací dosáhli za uplynulých 40 let, i ve dvouletce, ale mnoho zbývá ještě vykonati. Práce našeho přírodovědeckého lidového listu, theoretického i praktického, jakým je ČČSH od počátku, není a nebude nikdy skončena. Tím méně dnes, kdy ohraničený čas, ve kterém se má vybudovati základ k blahobytu naší republiky, t. j. vládní pětiletka, dává nám přímé a velké rozkazy. Je nutno, abychom ve své všestranné práci v houbách pokračovali a zasáhli zejména tam, kde jsme dosud — ne vlastní vinou — neměli náležitého vlivu a možnosti pracovat v houbách ku prospěchu našeho lidu. I při všem našem velikém úsilí museli jsme na př. bezmocně přihlížet, že z ohromného množství jedlých hub, ve všech našich zemích v roce 1948 od června do listopadu rostoucích, jen zcela málo bylo vysbíráno a využito a že stále ještě dějí se otravy jedovatými houbami.

Co je úkolem houbařů v pětiletce?

Především úsilovně etapově pokračovati ve všeobecném i speciálním výzkumu hub theoreticky i prakticky tak, aby roční úseky vykonané práce byly co největší. Stejně je třeba ještě většího zlidovění vědy o houbách čili mykologie, zvláště ve směru praktickém, což ovšem znamená pokračovati v poučování našeho lidu o houbách a výsledcích našeho výzkumu, aby se i sběr jedlých hub zvětšil, i aby těchto hub bylo dokonaleji nežli dosud využito za čerstva i ve stavu sušeném a jinak konservovaném, jako důležitého doplňku potravin a pochutin našeho lidu a na vývoz (valuty). Zde se zvlášť také uplatňuje naše studium a výzkum hub tržních, jichž počet chceme rozmnožit a doplnit jimi naše trhy. Takto musí naše houbařská věda a práce sloužiti lidu a státu.

Vytčené úkoly mohou býti splněny jen tím, že všichni odběratelé a čtenáři ČČSH budou zde, pokud tak ještě nečiní, pomáhat a že získají k tomu pracovníky další a další. Pro všechny je dostatek práce, jak o ní již byli naším listem informováni. Ústředí potřebuje proto, aby se zvýšil počet odběratelů ČČSH na všech místech, kterým záleží na tom, aby stravování našeho lidu doma i v závodech bylo zdokonaleno. Jde tu zejména o úřední místa v obcích, okresích, krajích, o vedení národních podniků atd. Počítáme i se závodními kuchyněmi, neboť naše péče o poznání hub ve směru praktickém pro ně pracuje. Stejně je třeba, aby školy, dávajíce základ vzdělání naší mládeži, odebíraly náš list, který je užitečný nejen učitelům a profesorům, nýbrž i žákům. Že voláme ke spolupráci a k odběru našeho listu zemědělce, lesníky, lékaře a lékárníky, je samozřejmé, vždyť všechny tyto obory mají v ČČSH i v houbařské pětiletce svoje úkoly a své místo.

Heslo našeho národa „Pilnou prací s nejmenšími investicemi dosáhnouti největších úspěchů", uplatňujeme i v ČČSH. Ten je řízen tak, aby při stále rostoucím počtu spolupracovníků byl žádoucí všestrannou, obsažnou učebnicí a vědeckou příručkou našich odborníků i širokých vrstev

našeho lidu, jehož mimořádná inteligence toho vyžaduje. Abychom obsáhli všechny úkoly ČČSH, tiskneme jej úsporně a snažíme se nejmenším tiskem v krátkých, jasných a obsažných statích dáti všem co nejvíce. Naše věda mykologická základní (fundamentální, theoretická) i užitá (praktická, applikovaná) směřovala vždy a směřuje k tomu, aby byla prospěšna všemu lidu. Věda o houbách všem! Houby všem!

20. XII. 1948 a 10. I. 1949 začaly naše instituce uvádět v čin pětiletku přednáškovým pásmem v České technice v Praze, vedeným předs. prof. Smotlachou. V tomto pásmu se pokračuje. Valnou hromadu chystáme na dobu nejbližší.

Ovšem sám ČČSH nestačí dnes pro všechny naše úkoly a pro mykologickou vědu, která se činností tisíce našich spolupracovníků stále rozmáhá. Chceme proto v pětiletce vydati druhý a třetí díl barevného fotografického Atlasu hub (Mycologia practica), další díl knihy „50 druhů hub", třetí vydání knih „Houby v kuchyni a spíži", „Přehled hub", „Jedovaté houby", „Otravy houbami" atd. Dále chystáme vědeckou ročenku ČMS, „Pěstování hub" a mnoho jiných knih. Zvýšený sběr hub a jich využití vyžaduje si této nové literatury. To je úkol ústředí ČMS, ČČSH a MVÚ. Sta lidí má při tom co dělat. Připomeňme naši pražskou bezplatnou poradnu, pražské výstavy hub (PVV), přednášky, semináře, vycházky atd. Jen sama pražská ústřední bezplatná poradna MVÚ určila během dvouletky na 10.000 zásilek (donášek) hub a poskytla různé porady o úpravě a pěstování hub.

Avšak stejně důležitá a veliká práce v houbách čeká naše houbaře, naše spolupracovníky všude v ČSR. Není to jen tisíc našich důležitých spolupracovníků v Praze, Brně, Bratislavě a v našich městech krajových, kteří jsou a budou v plné práci, nýbrž ještě větší počet houbařů všude jinde v houbařských střediscích. ČMS, ČČSM a MVÚ zavádějí pro tyto pracovníky funkci referentů, u nichž bude podle místních poměrů práce výzkumná, organisační, poučná, propagační atd. Zvláště veliký význam budou míti referenti mykologických zahrad, o jejichž významu, činnosti a organisaci se dočítáme nejen v ČČSH, nýbrž i ve Smotlachově Atlasu hub. Všechny tyto přečetné spolupracovníky ČMS, ČČSH a MVÚ z měst i venkova znovu voláme do práce, t. j. do práce pro pětiletku, v jejímž každém roce chceme za jejich pomoci vykonat ve všech oborech své činnosti dvojitý, ba i trojitý kus práce, jak toho vyžaduje blaho našeho národa a lidové republiky. Redakce.

Miroslav Pulchart:

Několik ukázek z díla Petra Antonia Micheliho z roku 1729.

Quelques extraits de l'ouvrage de P. A. Micheli de 1729.

Petr Antonius Micheli, botanik velkovévody etruského, vydal r. 1729 latinskou knihu o 234 stranách pod názvem „Nové rody rostlin, sestavené podle systému Tournefortova, v nichž se pojednává o 1900 rostlinách, a to o skoro 1400 ještě nepozorovaných, o ostatních na jejich nalezištích potvrzených; obrazů, u kterých se zdály vhodnými, je vytištěno skoro 550 na 108 tabulích; někde jsou přidány poznámky a pozorování hub, mechů a příbuzných rostlin s ohledem na pěstování, původ a vzrůst".

Nebude snad nezajímavo, všimneme-li si podrobněji aspoň dvou malých úseků tohoto díla; uvidíme, že i naši dávní předchůdci své věci rozuměli, ovšem podle stavu tehdejších vědomostí. V knize se ovšem nemluví

Obr. 1. **Pečárka vzácná, P. perrara Bres.**, vynikající houba našich lesů smrkových i jiných, kde roste v létě a na začátku podzimu. Vyznačuje se žlutou, šupinatou hlavou a ozdobným závojem na spodu. Voní po anýzu. Klade se buď do úzkého příbuzenství, nebo vedle pečárky veliké čili císařské, Psalliota augusta Fr. Někteří je pokládají za totožné. Pečárku vzácnou dostává redakce a poradna každoročně s několika stran. Tento obrázek pochází od našeho spolupracovníka Štusáka od Košic z roku 1934. Poukazujeme na článek Otrubův, který je obsažen v tomto čísle. Sm.

jen o houbách, jak to již mnohomluvný název naznačuje. Jsou zde probrány kromě jiných také mechy, jatrovky, lišejníky i vyšší rostliny, ale houbám je věnována největší část díla. Micheli je rozděluje na tyto rody: Agaricum, Ceratospermum, Linckia, Suillus, Polyporus, Erinaceus, Fungus, Fungoidaster Phallus, Phallo-boletus, Boletus, Fungoides, Clavaria, Coralloides, Lycoperdon, Lycoperdoides, Lycoperdastrum, Geaster, Carpobolus, Tuber, Cyathoides. Nezkoušejme však identifikovati Micheliovy houby s dnešními jen podle jmen! Jeho Boletus je náš smrž a naše hřiby nesou jméno Polyporus. Autor otevřeně také praví, že houby mají květy bez obalů s jedinou tyčinkou, umístěné na lupenech nebo při ústí rourek. Je tedy zřejmo, že vědomosti tehdejších učenců byly hodně neúplné.

Z jmenovaných rodů největší je Fungus, obsahující všechny naše houby lupenaté. Pro jejich určování má též na str. 140 obsáhlý klíč; dělí je podle tvaru plodnice (jednoduché, trsnaté, větvené, nevětvené), podle přítomnosti prstenu, rýhovanosti klobouku a podle barvy. Jsou to rozlišovací znaky sice velmi primitivní, ale zato nápadné, takže lupenaté houby se Michelimu rozpadly na 63 skupin, z nichž na př. ryzce jsou ve skupině druhé, třetí a čtvrté. Definuje je takto: „Houby jednoduché nebo aspoň ne trsnaté, totiž z jednoho kořene po jedné vyrůstající, nevětvené, nevyrůstající z hlízy, s třeněm bez prstenu, s kloboukem nahoře nerýhovaným, ronící mléko, chuti ostré nebo mdlé.“ Samostatné jméno ovšem Micheli ryzcům nedává. Nejprve pojednává o jednobarevných, které mohou být bílé, cihlové, ryšavé, zlatožluté, tmavorezavé nebo zlato-

rezavé, červenorezavé, pak následují dvojbarevné, a to bílé a hnědošedé, bělavé a nažloutlé, bílé a šedivé, bílé a popelavé, bílé a tmavé, bledě červené a bílé, a konečně jsou trojbarevné (bílé, tmavé a cihlové). Do většiny těchto oddělení patří po jediném druhu, ve dvou je po dvou druzích, také ve dvou po třech a v jednom případě (ryšavé) je jich šest pohromadě. Zvláštní jména jim Micheli nedává a užívá těžkopádné nomenklatury předlinnéjské; tak na př. hned první z bílých ryzců má popis (a zároveň jméno): „Houba ostré chuti, bílá, silná, mléčnou šťávou naplněná. V listopadu všude v lesích." O druhém praví, že je to „houba jedlá, ostré chuti, celá bílá, mléčnou šťávou naplněná, s lupeny užšími, s třeněm vyšším a mohutnějším. V květnu v lesích a někdy se prodává na trzích". Třetí z nich je „houba ostré chuti, bílá, malá, ronící mléko, s kloboukem plochým pupkovitým, naspodu s velmi hustými a velmi úzkými lupeny. V červnu v hájích".

Smrž (u Micheliho Boletus) je definována takto: „Jest rod rostlin, lišící se od chřapáče (u Michelliho Phallo-boletus) kloboukem dole uzavřeným, který se tam spojuje s třeněm." Je uvedeno 5 druhů s těmito diagnostikami:

1. Smrž jedlá, svraštělá, mohutnější a kulovitá. V dubnu na písčitých polích a ve vyschlých jamách, s následujícími se přiváží na náš trh a prodává se.

(Dokonč. příště.)

Obr. 1a. **Pásenka májová (Telamonia maialis Velenovský),** houfová jarní hubka, jedlá, rostoucí v našich lesích časně na jaře. Věnujte ji všichni v roce 1949 zvýšenou pozornost a podejte o ní zprávu ČČSH. Archiv. Kreslil Jindřich Kučera (12. IX. 1929).

Jaroslav Chytil:

Přehlížený význam hub:

Houby indikátory půdy.

Une signification des champignons jusqu'à présent négligée: champignons-indicateurs du sol.

Třebaže povahou své výživy ani vyšší houby nemají k půdě toho vztahu jako vyšší zelené rostliny, mohou nám i ony mnoho prozraditi právě o povaze půdy (její složení, úrodnosti a j.).

Zemědělci z výskytu určitých plevelů jsou o povaze půdy svých pozemků dobře informováni; takovým plevelům se říká půdní indikátory. Tak: hojný výskyt rdesna obojživelného, šťovíku menšího, kolence, ostřice, přesličky, sítiny prozrazuje půdy kyselé s nedostatkem vápna. Hořčice rolní, maceška polní, svlačec a tolice dětelová svědčí o zásaditých půdách, rožec o nedostatku dusíku v půdě atd. atd.

Dobří houbaři vědí totéž i o houbách; povědí vám, že: hřib satan, lanýž pravý, pestřec obecný rostou na půdách vápenitých, zrovna tak jako závojenka olovová, která provázívá nadto i těžší půdy listnatých a jehličnatých lesů. Vápnomilný je i rosolovec ryšavý, na vápenitých podkladech listnatých lesů vyskytují se i pavučince zelenavý a olivový. I pečárka křídová roste na suchých a vyhřátých vápenných půdách. (Též na polích s vápenným podkladem vyskytuje se houba — šupinovka tuhá.) Hřib satan má rád i jílovité půdy, zrovna tak jako holubinka lepkavá, kustřebka zdobená, závojenka olovová, hřib dubák, kustřebka pomorančová. V humosních smrčinách daří se pečárce ovčí. V písčitých lesích najdete náramkovitku tlustou a krokodýlí, bělolanýž, kořenitku nadmutou, kustřebku pomerančovou, kožnatku skořicovou a čirůvku špinavěžlutou. V písčitých borech se vyskytuje čirůvka obrovská s havelkou, chorošec vytrvalý, kačenka, strakoš, zelanka, muchomůrka slámožlutá. I kožnatka krvavolistá miluje písčitý lesní podklad. Vlhčí písčité lesy hostí hřib hnědý (B. badius). Vlhké polohy vůbec miluje dřevokaz a kustřebka hnědá. Bažiny vyhledává čapulka bahenní, vrhavka, kožnatka štítovitá.

A to jsou namátkou jen některé; našli by se snad indikátorky pro všechny druhy půd a poloh. — A praktický smysl věci? Je ten, že máme — bez předchozích půdních rozborů — náznak povahy dotyčné lesní půdy, abychom mohli posouditi, zda by bez velkých nákladů byl lesní pozemek schopen použití pro polní kultury.

Petr Jakubů:

O proměnlivosti vyšších hub.

Sur la variabilité des champignons d'ordre supérieur.

Jedním ze základních problémů při rozlišování druhů, zejména rostlinných, jest stanoviti, které znaky jsou konstantní, dědičně založené, a které jsou nedědičné. Tato obtíž je obzvláště nápadná při definování jednotlivých drobných systematických jednotek, příslušejících k určité specii. Platí-li to pro botaniku všeobecně, pak v mykologii vystupuje tato skutečnost zvláště do popředí vzhledem k osobitým charakterům houbových plodnic. Znaky dědičné jsou ony, které jsou vlohově založeny a přenášejí se zákonitým způsobem do dalších generací. Jedině takové možno pokládat za základ systematického třídění. Ale velmi často bývají zaměňovány za znaky nedědičné, kterým pak bývá přikládána větší důležitost, než skutečně mají. To působí nemalé obtíže v dalším studiu. Je to jeden z důvodů vzniku zatěžující synonymiky, která později musí býti odstraňována jen obtížnou a vytrvalou prací. Znaky nedědičné, t. j. ony, příslušející fluktuační variabilitě (= individuální proměnlivosti určitého znaku v té které systematické jednotce nebo exemplář) nebo modifikabilitě (= přizpůsobení určitému životnímu prostředí) nejsou genově fixovány a mohou, ale nemusejí v budoucnu nabýti té určité hodnoty, kterou právě vykazují. Na plodnicích vyšších hub jich najdeme celou řadu.

Jistě nejnápadnějším rozdílem mezi příslušníky téhož druhu je velikost, závislá na souhře činitelů klimatických i na jakosti substrátu. I když je stálý určitý průměr, dosahují výkyvy na obě strany často značných hodnot. Úžasné proměnlivosti dosahuje tvar plodnic. Kromě vlastní proměnlivosti tvarové uplatňují se tu i vlivy mechanické, které svým působením formují konečný vzhled. Stejně proměnlivé jsou i ony charaktery, které jsou podkladem (kromě předešlých) pro rozlišování jednotlivých rodů, druhů a nižších systematických jednotek. Sem patří na př. charakteristický tvar klobouku, třeně, lupenů, prstence, pochvy, vzhled odění klobouku i třeně, barva, vlastnosti dužiny plodnic atd. Nikdo by se jistě nesnažil najíti dva exempláře, příslušející i nejdrobnější systematické jednotce, které by byly naprosto identické. S určitou proměnlivostí se setkáváme i ve vztazích sociologických. O různém stupni variability znaků mikroskopických jsem se zmínil již dříve (ČČSH XXIV., str. 55).

Uvědomíme-li si tuto značnou proměnlivost, plodnicím vyšších hub tak vlastní, poznáme, jaké značné pečlivosti nutno dbáti při stanovování popisů. Bohužel, zhusta bývá za podklad definice určitého druhu nebo nižší systematické jednotky, buď již známé nebo dokonce nově popisované, brána jen jedna nebo několik málo plodnic, kdy pak mizí jakákoliv možnost stanovení stálosti toho neb onoho znaku. Nesnáz se ještě zvýší, používá-li se ke studiu plodnic usušených, exsikátů, protože tu celá řada a často i většina znaků mizí nebo je změněna k nepoznání. Proto nutno za spolehlivé diagnosy zejména druhů kritických pokládati pouze takové, které jsou sestaveny na základě pozorného ohledání značnějšího počtu plodnic, vyrostlých pokud možno na nejrůznějších lokalitách a sbíraných v obšírnějším časovém rozpětí. Způsobem vskutku ideálním je sledování jednotlivých druhů v umělé kultuře, kde vnější podmínky možno libovolně upravovati. Tato methoda, i když není pro studium vyšších hub často používaná, skýtá a může skýtati výborné služby, zejména ve sporných a zásadních případech. Její nespornou výhodou je možnost pohodlného pozorování celého vývinu plodnice, od nejútlejšího zárodku až po kompletní dospělost. Tak lze bezpečně studovat změny těch znaků, které se během vývoje mění nebo jsou snadno ponikavé.

Pokusnou prací a pečlivým studiem druhů v přírodě možno vnésti hodně světla do často nepřeberné směsi druhů jednotlivých rodů. Ukazuje se tak, že mnoho specií, které jsou často předmětem neplodných papírových abstraktních úvah, nutno vyloučit, protože stěžejní znaky, se kterými se operuje, jsou naprosto nestálé a vzniklé jen náhodnou souhrou vnějších činitelů. Stranou ovšem ponecháváme pojem druhu jako takového, který i nadále zůstává veličinou pomyslnou a ještě bohužel stále více méně subjektivní i tehdy, snaží-li se badatel svědomitě o objektivnost. Nicméně počet prací, vypočítávajících nové variety a odchylky jednotlivých druhů, neustále vzrůstá. Ale právě tyto nejdrobnější systematické jednotky bývají v mykologii stanovovány na základě pozorování minimálního počtu exemplářů, kdy — jak již bylo řečeno — není možnosti k vymezení stálosti nebo nestálosti toho nebo onoho, většinou rozhodujícího znaku. Seriosním pracím objektivních autorů tím nechce býti nijak činěna újma.

Na druhé straně nutno vítati ty studie, kde jsou činěny pokusy o rozlišení charakterů skutečně stálých od nestálých, čehož bez použití nesnadné methody kultivační možno dosáhnouti jen dlouholetým pozorováním druhů v přírodě. Na tomto místě je nutno se zmíniti o Smotlachově pojmu „slunečních hub" (fungi solares), kde byla stanovena určitá závislost mezi zabarvením některých druhů a světlostí stanoviště.

Stejně pečlivě nutno hodnotit fakta, týkající se symbiosy vyšších hub. Dnes nelze již s vyloučením jakýchkoliv námitek tvrdit, že ten nebo onen druh žije ve spojení s tím neb oním druhem dřevin nebo bylin. Tak jako u znaků ostatních, i tato skutečnost připouští odchylky, jak ostatně bystrým pozorovatelům alespoň pro některé druhy je známo. Tyto poznatky byly dokonce již před lety potvrzeny pracemi experimentálními.

Dospíváme tedy k závěru, že život jednotlivých organismů není založen na nějakém naprosto neměnitelném zákoně, proti kterému by nebylo odvolání. To platí pro omezený časový úsek, který jedna lidská generace může ad oculos sledovati, a jistě uznáme, že to platilo i pro doby minulé a bude platiti i pro časy budoucí. Tato neustálá proměnlivost konečně podmiňuje veškerý vývoj jak v říši rostlinné, tak živočišné a stejně i ve společnosti lidské.

Dr. F. Smotlacha:

Námitky proti mojí theorii dusíkové a symbiose.

(Dokončení z předešlého ročníku.)

Dusík se dodává houbám deštěm. Již v prvních letech svého vědeckého studia hub, t. j. od svého příchodu na universitu (r. 1905), poznal jsem velmi příznivý vliv deště na vzrůst hub a zjev hub podeštných, kterýžto zjev sledoval jsem pak po mnoho let v pražských parcích i v lese. Také jsem o něm psal v Bayerově Botanice z r. 1913 a ve své knížce: „Život našich hub" (byla napsána r. 1913 a 1914; vyšla u Vilímka ve sbírce „Za vzděláním" r. 1915). Již tehdy jsem zjistil, že déšť podporuje význačně růst hubných plodnic (pýchavka obrovská vyrůstá na př. v krátké době), což je i naznačeno v lidovém přísloví „roste to jako houby po dešti". Přesvědčil se, že tohoto vlivu se pouhým zaléváním vodou nikdy nedocílí. Zjev může býti vysvětlen mimo fakt dodané vody (houby jsou děti vlhka) předně tím, že déšť zachycuje do svých kapek v jemných bublinkách vzduch a dodává jej pak podhoubí i mykorhize v zemi, čímž se nitrifikace usnadňuje jak pro houbu samu, tak pro symbionta, t. j. trávu. To je ovšem myšlenka moje kladná, podporující naši theorii. Je však tu i druhá možnost, kterou jsem si rovněž uvážil, že totiž kapky dešťové vody zachycují dusíkaté sloučeniny ze vzduchu, vzniklé na př. za bouře, a to zejména také čpavek a dodávají je pro rostliny ve stravitelné formě, a to jak podhoubí samému a mykorhize, tak i přímo trávě. Tím by ovšem nitrifikace volného dusíku ze vzduchu odpadla, když by na její místo nastoupily sloučeniny dusíku ze vzduchu. Proti tomu mám ovšem silnou námitku: Čpavku ani jiných dusíkatých sloučenin nebývá ve vzduchu, ani při bouři na př. tolik, aby mohly rozhodovat. Kdežto růst hub i trávy a tedy i množství spotřebovaného dusíku je jistě mnohokráte větší.

Avšak i když je čpavek na př. přimíšen do vody, neúčinkuje podle mých pokusů na růst hub nějakým positivním způsobem, jak by se dalo čekat. Voda se čpavkem účinkuje na vzrůst hub stejně jako voda bez něho. O tom jsem se přesvědčil sám pokusy, které jsem r. 1939-41 konal. Bylo to v rámci také jiných mých pokusů, kdy jsem zaléváním chtěl zvýšiti růst hub. I když jsem použil různých roztoků organických solí dusíkatých, neměl jsem úspěch. Nikdy se toto zalévání nemohlo měřiti ve svých výsledcích s účinky deště. Myslím, že čpavek vzdušný (stejně jako jiné dusíkaté látky) pro růst hub, i když je dopraven do země deštěm, celkem nic neznamená. Plodonosné podhoubí hub má patrně zvláštní schopnost nitrifikace i pro sebe. Jen tak se vysvětlí často ohromně mohutný a rychlý růst hubných plodnic.

M. Houška:

Slovensko, zem kontrastov pre huby.

La Slovaquie-pays de contrastes au point de vue des champignons.

Keď sa pozreme na mapu ČSR, zistíme, že na Slovensku sú väčšie rozdiely v nadmorských výškach ako v zemiach historických.

Vidíme tu na jednej strane rozsáhlejšie a mierne položené nížiny ako v zemi českej. Nemôžeme však povedať, že by snáď malo Slovensko vplyvom svojej východnejšej zemepisnej polohy a iného utvárania povrchu odlišné huby ako v okolnej Europe.

Samozrejme nemáme všade na Slovensku jednaké druhy húb. Postupujeme-li do vyšších poloh, ubýva húb teplomilných, ale tie, ktoré sú odolnejšie vôči chladnu, prevádzajú svoje stromy, s ktorými žijú v symbiose, do značných výšiek. Tak nie je žiadnou zvláštnosťou, keď nájdeme krásne urostlé a zdravé hriby v ihličnatých lesoch tatranských. Pravdepodobne škodcovia našich húb nesnášajú horskú zimu a preto bývajú tam hriby o mnoho zdravšie ako ich bratia v nížine.

Mnohí návštěvníci Tatier vyprávajú o krásnych hribách, ktoré sbierali často v posledných trsoch kleče neďaleko snehu na vrcholoch. V nížinách nachádzame často huby hniložijné, ktoré v horách sú vzácnejšie.

Keďže sever Slovenska súc z veľkej části velehorský, má huby opravdu severské, naproti tomu rastú na juhu, ktorý je poväčšine nížinatý, huby skutočne južné. Nie sú tu žiadnou vzácnosťou teplomilné bruchatky, hriby (na pr. satan), muchotrávky (šiškovité), huby lanýžovité atď.

Slovenské hory sú ovšem vlhčejšie ako doliny, takže mimoriadne suchý rok 1947 ukázal tiež kontrast, že na severu v horách Slovenska huby rástly, nie však na juhu v nížine, ktorá bola úplne vyprahlá.

K článku M. Houšky vzpomínám si, že o výletu do Tater v r. 1928 v létě nalezl jsem náhodou vysoko na jižním svahu Ostervy, těsně u turistické stezky, vedoucí od Popradského plesa, dva nádherné hřiby satany,

Josef Hásek.

V. Vlast. Mašek:

Dějiny hub a jiných rostlin tajnosnubných.

Histoire des champignons et d'autres plantes cryptogames.

Dějinami hub a rostlin tajnosnubných vůbec rozumíme jejich vznik a vývoj v jednotlivých geologických obdobích, která prahorami počínají a dilluviem končí. Houby, jak známo, patří k tajnosnubným rostlinám, k nimž náleží též bakterie, řasy, chaluhy, lišejníky a mechy všeho druhu.

Kdy se začaly tajnosnubné rostliny objevovati?

Máme zato, že byly průkopníky života na naší Zemi vůbec. Vznik jejich nebyl ovšem náhlý, závisel na pozvolném chladnutí zemského povrchu a byl tedy pozvolný, vývojový. Bakterie byly asi prvními organismy, které začaly oživovati teplý plankton moří a oceánů. Po nich následovaly řasy a chaluhy. Když se utvořila a ustálila souše, byly to mechy, jež se počaly objevovati na balvanech a skalách, připravujíce tak svojí leptavou činností půdu pro vyšší řády rostlin.

Lišejníky, mechy a kapradiny vyvíjely se pak soudobně a žily v symbiose. Lupenitá stélka, křovitá, nebo korovitá, kožovitá, slizovitá, nebo masitá, různé barvy zakládala se a dosud zakládá na podhoubí (myceliu). Řasy, schopné assimilovati CO_2, dodávají vláknim houbovým uhlohydráty, kdežto houba své gonidie chrání od vyschnutí.

Sledujme postup života hub od pravěku. Již v útvaru prahorním, a to v období laurentinském a huronském vyskytují se lišejníky na balvanech a houby ve vlhku na stinných místech pod kapradinami. Proměnou, a to suchou destilací prvních zbytků rostlinných, vznikla lože tuhová a s nimi současně vyvíjely se řasy. Patrné stopy řas vyskytují se v útvaru praekambrickém, a to v pásmu Barrandovém, zčásti v oddílu A a v oddílu B. Zřetelně vystupují houby a řasy již v útvaru kambrickém a silurském. V Devonu se vyskytují z tajnosnubných chaluhy v moři, a na souši zbytky tajnosnubných, cévnatých.

V útvaru kamenouhelném jsou již patrny mořské chaluhy a na souši obrovské kapradiny, přesličky, plavuně a — houby. V ostatních útvarech vyskytují se tajnosnubné, a to cevnaté v triasu, dále pak v útvarech jurském, křídovém, v palaeogenu, v neogenu, dilluviu a v alluviu.

Mnohé houby žily a dosud žijí v symbiose, tak na př. mořští krabi jsou porostlí houbami, mřížovci se řasami a naše houby se stromy, keři a pod.

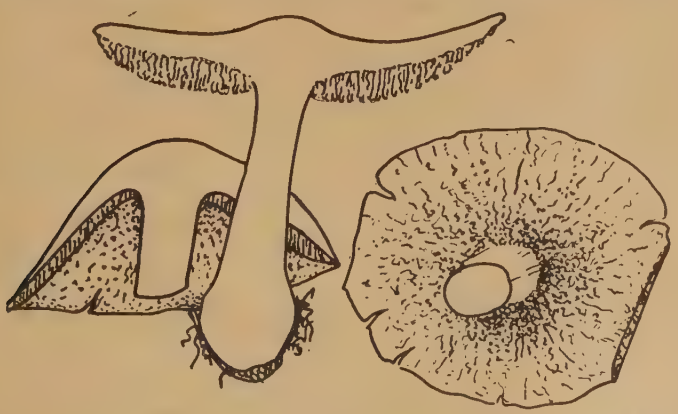
Je samozřejmé, že houby podléhaly a dosud podléhají značným změnám následkem křížení a působení různých vlivů. Nasvědčuje tomu t. zv. mutace, jejíž výskytem hlásí se tajnosnubná rostlina ke svému původnímu stavu. (Lišejníky, mechy, řasy.) Potvrzují to zkameněliny a otisky.

Docházívá ovšem někdy i k degeneracím a ke zrůdám, ale ty mají kořeny své v příčinách fysických. Jen silné, zdravé exempláře vzdorovaly a vyvíjely se tak, že máme dnes na zeměkouli tolik druhů.

Miroslav Smotlacha:

Nový příklad trubek u muchomůrky.

Sbíral jej náš spolupracovník Rimpel 12. IX. 1948 v lese u Prahy a donesl jej do redakce ČČSH. To je mnou nakresleno a na obr. 2. připojeno k mému sdělení. Jsou to plodnice muchomůrky růžovky (Am. rubescens Pers.), jejichž lupeny byly přetvořeny v počátečné formy trubiček, jak z obrázku je zřejmo. Muchomůrka se tu vrací patrně ke svému pratvaru, z něhož asi vyšla. Je to jen nový doklad k theorii kterou uvedl o vzniku muchomůrek ČČSH. Sem se vztahuje také článek plk. Spáleného, dále na str. 13, i obraz na obálce.



Obr. 2. **Muchom. růžová, A. rubescens** P., jejíž lupeny byly proměněny v trubičky.

Ing. Jaroslav Fejlek:

Nomenklatura hub a poznámky k ní.

Sur la nomenclature des champignons.

Na str. 18 ČČsH, roč. XXIV., č. 1—3, zjišťuje správně p. prof. Dr. Smotlacha, že v lidových názvech je veliké bohatství naší kultury. I když nelze jinak, než z důvodu jednotnosti pro názvy a pojmenování hub a pro vědecké účely používat řeckých nebo latinských a pod. názvů hub, vyskytuje se přesto v některých krajích Moravy velmi mnoho výstižných názvů hub, které se lidově všeobecně ujmuly a se používají, kromě toho pak také je pro tytéž lidu známé houby vícero různých názvů, používaných v různých krajích východní Moravy. V tomto posledním směru má Valašsko jakési prvenství, zde a snad na celé severovýchodní a východní Moravě se nechodí na »houby«; výrazu houba se pro Mycetes nepoužívá. Tam mají pro všechny houby jednotný název »hřiby«.

Uvedena budiž ta zajímavost, že na Vsetínsku používá lid rozlehlé obce Halenkova pro modrák (kovář) čtyři názvy. Název modrák je mezi prostým tamním lidem neznámý a každý modrák sluje tu buď sinal nebo sinák, poněvadž po doteku siná. Tamní lid rozlišuje sinaly podle výskytu a podle toho, kde sinal vyrůstá, jej jmenuje těmito názvy: 1. Podlejščák — modrák rostoucí (v nadmořské výšce kol 700 m) pod nebo v blízkosti lískových porostů, 2. podjalovčák — modrák rostoucí v blízkosti porostů jalovce 3. podjedlovník — modrák rostoucí v smrkovém lese, prostoupeném značně jedlemi, 4. dubovják — modrák rostoucí v doubravách nebo na jejich okrajích, na pasekách, pastvinách a pod.

Každý z těchto čtyř modráků (kovářů) má jiný tvar, ale kožená sametová jejich barva se mnoho neliší. Tak podlejščák je v prostředním vývoji vzrůstovém tvaru štíhlého, neveliký, ale poněkud světlejší než modrák, rostoucí na př. na Českomoravské vysočině. Zato podjalovčák je buclatý, jakoby ani neměl třeně (nožky, stopky, hloubku), je tvaru skoro jako brambor a klobouček poněkud tmavší barvy nežli poznačený podlejščák. Mohutné plodnice má v řečeném kraji modrák smrkový (jedlový) — podjedlovník; má rozprostřený zespodu zažloutlý snad oranžově žlutý klobouk, sedící na hloubku nezbachratělém a rovněž mohutný modrák dubový s bachratým hloubkem a též i s mohutným kloboukem. Pak tam roste jakýsi modráku podobný hřib, jenž je hořký, lidově zvaný »psí« a po doteku nebo řezu se nezbarvuje. Valašský lid tamního kraje rozlišuje jedlý modrák od nejedlého podle primitivního rozpoznávacího způsobu, totiž tím, že opatrně hlavičku (klobouček) sinalu tře po kalhotách asi podobným tahem, jako když venkovan zapalovával t. zv. sirku s fosforovou hlavičkou o pravou nohavici kalhot. T. zv. jiní klobouček se při tom setře, sinal zesíná, a Valach si pochvaluje nález slovy: »Toť pravík.«

Kolopeňky, kolopenky. Kdo uhodne, které shluky výborných na valašských stráních velmi rozšířených hub jsou tak pojmenovány? Václavky přece! Zajisté je to výstižný, příléhavý název, jímž houba rostoucí kol pně (kolopně) je pojmenována. Peň, toť opět název pro kmen stromu, jehož spodní část zbyla po skácení stromu a kolem nějž i na němž tato báječná houba roste koncem léta, t. j. o sv. Václavu. Proto ji v Čechách pojmenovali václavkou.

Prochází-li houbař valašskými, nádhernými lesy, zjišťuje stále, jak krásné tvary hub všeho druhu tam rostou nerušeně. A co slyšet pověr o jedovatosti mnohých z nich. Každá houba, jež v místě není známá nebo nemá v místě lidového názvu nebo pojmenování, je »psí«, je to jakási »gemba«, jakási

»plzaňa«. Sbírá-li cizí houbař houby v tomto kraji, řeknou o něm: »A kutal jakési ‚plzaně'.«

Holubinka je tu u nich holoubek, holubice, holuběnka; Valaši mají krásné a milé, ba jemné názvy pro houby a snad v každé obci pro tutéž houbu jiné. Říkají třebas mechovce obecné »podhřibek«, též »podhřibovka«, i »hřibovinka« nebo »hřibověnka«. Podborovníky jsou u nich »borůvky (rostou pod borem), modrák (kovář) je sinal či sinák jak zpředu řečeno. Ryzec kravský sluje kravina, na moravském Slovácku »kravinka«, na Hané však »palčivka«. Zde se, hlavně na Olomoucku, říká klouzku čili loupáku, jenž má zde pokožku kloboučku ztěžka slupitelnou a jenž roste poblíž modřínu (klouzek modřínový) »dřinůvka«, protože lidově se modřínu zde říká dřín. U bystřické přehrady rostou pod osikami »vojáci« (křemenáč osikový), na Českomor. vysočině severně Znojma »chlapečci«.

Na Koryčansku říkají nejedlým, lépe řečeno nesbíraným houbám obecně »kraviny«.

Z těchto několika, v různých krajích Moravy bezpečně zjištěných příkladů, je vidno, že lid si sám houby pojmenovává jednak v nářečí, jednak podle vlastního vkusu, citu, vzhledu, zjevu, vlastnosti, výskytu a pod. Proto se u hub některých druhů vyskytuje několikero pojmenování. Nejvíce takměř vybájených názvů zjišťujeme a stále nové nalézáme na celé východní Moravě. Ježto většina těchto názvů není vůbec podchycena, doporučuje se vejíti ve styk s lidem a čerpati tam dosud neznámé, avšak zajímavé názvy a houbařské výrazy pro obohacení mykologie pokud se týká pomístních názvů hub aspoň lidu povšechně známých. Naproti tomu v některé části Českomor. vysočiny anebo na jižní Moravě je lid málo obeznalý s houbami vůbec a s jich názvy zvláště a co se sběru týká, je dosud stále, řekněme povšechně, k houbám nedůvěřivý. Tam znají svého »doubravníka« (hřib smrkový, habrový), lišku, špičku, žampion, pýchavku též prášivku, jelenku a všeobecně používají se na Českomor. vysočině české ustálené názvy, které přicházejí v mykologické literatuře.

F. Řezníček:

Mé zkušenosti s fotografováním hub.

Mes expériences faites dans la domaine de la photographie mycologique.

Největší chloubou každého fotoamatéra jest album jeho nejlepších snímků. A spojí-li se „koníček" fotoaparátu se zájmy mykologickými a máme-li na zřeteli stále Dr. Smotlachou podtrhávaný význam kartotéky hub, v níž uvádíme vše s houbami spojité, t. j. naleziště, znaky, osobní poznatky atd., pak doložená fotografie houby nejenom že nám usnadňuje evidenci, ale učí nás principiálně, utvrzuje nám houbu v paměti a je nám také náležitou chloubou známým a přátelům, zvláště přátelům-mykologům.

Ne však každá fotografie houby může býti nazvána podařenou a vystihující to, co houba má nám obrazem tlumočiti. Houby, aby ve své fotografické reprodukci plnily svůj účel, nutno fotografovati z bezprostřední blízkosti a takovým aparátem, jenž toto fotografování umožňuje. A právě tato blízkost fotografovaných předmětů tím více odráží chyby, jichž se amatéři i profesionálové dopouštějí a jež jsou pak nesmazatelně vryty do obrázku.

Při fotografování hub musíme se totiž prvořadě obírati zásadními faktory:

1. Volba velikosti fotografované houby. — 2. Prostředí a jeho úprava. — 3. Volba pozadí. — A dále nejdůležitější bod: 4. Osvětlení.

Před stisknutím spouště musíme nejprve uvážiti, co u toho kterého druhu houby je jejím význačným znakem (mám na zřeteli pokyny pro účely mykologické, nikoliv estetické). Podle toho volíme též velikost a také množství. Je pochopitelné, že na př. hník nasetý či třepenitky nebudeme fotografovati jednotlivě; zde nutno vyznačiti i charakter růstový. Vždyť detaily pak můžeme vyznačiti kresbou na kartotékovém listu nebo si pořídíme ještě jeden snímek detailní. Doporučoval bych vůbec, aby houby byly fotografovány vždy po 3 kusech, třebaže se oddálením čočky k obsažení obrazu ztráci poněkud na podrobnostech. Jednoho hubního jedince jest voliti dospělého, k němu vhodný doplněk plodnice malé a třetí převrácenou s příčným řezem tak, aby lupeny, jich uspořádání, případně i barva byly zřejmé (fotografujeme s filtrem!). (Dokončení příště.)

Ing. Jiří Štěpánek:

Moje zkušenosti s červivěním hub.

(Mes expériences avec les champignons véreux.)

Které houby nejvíce vzdorují červivosti?

Je jistě všeobecně známo, že ne všechny druhy hub podléhají stejně snadno červivosti. Každý jistě ví, jak vzácně bývají červivy na př. lišky. Podobně dobře vzdorují červům i lošáky, některé ryzce (palčivé, na př. ryzec pýřitý nebo kravský), palčivé druhy holubinek, některé čechratky (černohuňatá), čirůvky, pavučince a j. Ještě se mi nestalo, že bych byl nalezl červivou pýchavku, pestřec, celou řadu třepenitek a pod. Vzácně bývají napadány i druhy tužší, jako špičky, penízovky, některé strmělky (nálevkovitá), zatím co velmi rychle červivějí druhy, považované za zvláště chutné — řada hřibovitých, růžovka, křehčí strmělky, některé holubinky (zejména zlatá) a jiné.

Je dávno známou věcí, že červi se nevyhýbají ani druhům jedovatým — tak často červiví hřib satan, a ani muchomůrka zelená nebývá vždy červů ušetřena. Spíše se zdá, že odolnější jsou houby palčivé — alespoň houby, které pálí, červivé nebývají (liška, ryzec pýřitý, některé holubinky, zejména vrhavka) — ač je ovšem otázkou, není-li palčivost a nečervivost spojitostí náhodnou, netkví-li příčina spíše v tuhosti houby (liška, ryzec pýřitý, vrhavka jsou houby poměrně pevnější, kdežto naopak nejčervivější bývají druhy právě zvláště křehké).

Velmi odolné bývají zejména druhy vodou příliš nasáklé — taková je třeba čechratka, kterou jsem také ještě nikdy nenalezl zčervivělou. Podobně je tomu i u katmanky pošvatky, která je rovněž druhem obvykle přemočeným, ba často i u kozáků, alespoň u takových, které jsme nalezli na vlhčích místech (letos, kdy byly houby zvlášť červivé, ze starších plodnic hřibovitých byly to téměř jen kozáci, kde jsem se setkával s poměrnou nečervivostí). Nasáklivost vodou, a spojená s tím odolnost proti červivění je ovšem snadno vysvětlitelná — neboť larvy, které milují sice vlhko, nemohou žít toliko ve vodě (srovnej moji zprávu, jak rychle červivějí houby). Ale naopak jsou i zde výjimky — na př. hřib babka, houba zjevně hodně nasákává, a také rychle hnijící, bývá červivá velice často.

Uvedl jsem rovněž, že odolné bývají druhy tužší. Dlouho vzdoruje červivosti na př. špička trávní, nebo strmělka nálevkovitá, houby to poněkud vláknité, jako by kožovité — ale přece jen nevzdorují trvale. V letošním roce také mohli jsme nalézti obě zčervivělé alespoň v kořeni — vždy však šlo o plodnice několik dní staré, tedy takové zapomenuté. Přesvědčil jsem se

o tom několikráte — a mohu potvrditi, že tyto druhy vydržely bez porušení nejméně tři až čtyři dny (nepočítaje v to dobu, potřebnou k vývinu plodnice).

J. Bulíř:

Lesy v pohraničí se šíří a s nimi i houby.

L'étendue des forêts augmente dans la zone frontière et avec elle la récolte des champignons.

Změněné poměry v pohraničních lesích jsou příznivé pro vzrůst hub. Okraje lesů se rozrůstají na mnoha místech do bývalých polí, změněných v pastviny. Ač pole leží ladem 2—3 leta, vznikl místy nízký porost bříz, osyk a doubků, který již za tuto krátkou dobu dal podmínky pro život houbám. Nacházíme tu již kromě čechratek (které vyrostou již po 1 roce) všechny druhy hřibovité (hřiby smrkové, dubové, křemenáče i kozáky, hřib žlutomasý se všemi odrůdami a příbuzenstvem, různé klouzky, hřib vonný atd., ale i holubinky, plžatky a j.). To je i dokladem symbiosy!

Plk. v. v. Jan Spálený:

Amanita rubescens Pers. s trubkami.

Amanite golmelle aux tubes et sans lamelles.

Když jsem r. 1914 v Alpách našel po prvé much. růžovou, mající místo lupenů trubičky jako houby hřibovité, byl jsem sice velmi udiven, ale nepochyboval jsem ani okamžik, že jde o Amanita rubescens. Na dosah ruky od ní rostly totiž masáky téhož vzrůstu a barvy s normálními lupeny. Sebral jsem je bez rozdílu, a snědli jsme je ve směsici.

Při přemýšlení o té abnormitě mne napadlo, že jde zde snad o nějaký přerod, nějakou hříčku přírody, která nás svými zázraky denně a všude překvapuje, a že je snad možné, že takovýmto postupem se mohou přerodit houby hřibovité v houby lupenaté anebo snad i obráceně. Rád a vždy již od malička jsem pozorně pozoroval přírodu a žasl jsem častokrát, když jsem viděl, co dokáže. Či není to zázrak proměnit drobounké vajíčko v housenku, tu v kuklu a konečně v motýla?

Uznal jsem možnost proměny hub, ač nevím, za jakých podmínek by nastala, a zařadil jsem ji mezi zázraky přírody. Těšilo mne, když jsem v ČČSH a v Atlase hub (Mycologia practica) četl o hypothese p. profesora Smotlachy o vzniku muchomůrek z hřibů. Vzpomněl jsem na své houby z Alp.

Abnormální ony růžovky, jež jsem sbíral na témž místě po 15 let (někdy i ve 3 exemplářích), rostly ve smrkovém lese, na vysokém, strmém břehu horské bystřiny, mající v létě málo vody, v prachovité sypké zemi. U sousedních stromů rostly hřiby smrkové, nedaleko pak hřiby nachovýtrusé a slizáky mazlavé, žijící podle Smotlachy v symbiose se smrkem.

Ježto jsem tuto abnormální muchomůrku sbíral každoročně po 15 let a v některých letech i několikráte, je zřejmé, že příčina abnormity vězela již v podhoubí.

Že jsem později takovou houbu na témže místě nenašel, vysvětluji si tím, že podhoubí buď zahynulo v suché půdě, anebo že se sesulo do bystřiny, stoupl-li někdo příliš blízko k němu.

Ač jsem Vám, p. profesore, již před několika lety o tomto svém sběru psal, píši dnes opět, jelikož jsem se v ČČSH dočetl, že někdo se odvážil zesměšňovat Vaši hypothesu o vzniku muchomůrek z prahřibů. — Dopis z 2. IV. 1948.

B. Základní výzkum a poučení o houbách. Důležité druhy, rody a čeledi hub.

Úkol chemika ve velkých houbách.

Řekne-li chemik mykologie nebo mykolog, myslí tím vědu o nižších houbách a biochemika, který se obírá nižšími houbami, t. j. plísněmi, kvasinkami, bakteriemi a to hlavně z průmyslu pro praktickou aplikaci. Od svých prvních přednášek houbařských vždycky připomínám, že chemik má co dělati i ve velkých houbách, na což se dosti zapomíná. Zapomínají chemici přírodopisci, aby zjistili přímý obsah všech důležitých látek v houbách, chemici průmyslu a chemikové potravin, aby zhodnotili všechny tyto látky jakožto prostředky výživy člověka a zvláště i hub jako biologické stravy lidské, t. j. člověku zvlášť vyhovující. Zde mají právě úkol biochemici lékaři. Hned potom přichází chemický průmysl vůbec. Dávno jsem upozorňoval na př. na význam látek v houbách obsažených k výrobě barev, voňavek, na obsah látek gumotvorných, jež jsou nápadně obsaženy na př. ve mléku ryzců. Sem přistupuje i význam hub jakožto léků a zjištění látek, které tu působí léčivě. V této oblasti úkol hub dávno není vyčerpán. Zde by měli naši farmakologové větší měrou přikročiti k dílu a neponechávati látky z hub cizině, stejně jako naši toxigolové mají zase pracovati na dokonalejším vyšetření hubných jedů, kterých se — na př. muskarinu — užívá i v léčení. Stále se dějí nové pokroky v tomto směru — a my nic. Farmakologie nemá jen čerpat z dobře prozkoumaných jedů hub léky, nýbrž vyhledávat i protijedy. Zvlášť smrtelný phallin (phalloidin) čeká na dokonalý průzkum a na dokonalý protijed. Něco se v chemii jedů hub již děje. Tak na př. se výrobou muskarinu hodlá zabývati chem. továrna Šenk a spol. v Lysé n. L., jakožto odbočka Smotlachova mykol. výzkum. ústavu v Praze.

V ČMS, ČČSH a MVÚ je nyní několik dobrých pracovníků houbařských, kteří jsou i chemici. Ti pracují dnes v různých odvětvích chemického výzkumu velkých hub. Voláme i další. Dr. F. Smotlacha.

Dr Robert Vávra:

Dosavadní výsledky výzkumu šupinovky obrovské v Čechách.

Pholiota grandis Rea in Bohemia.

I.

Ve svém článku »Houby v Šárce« v Časopise čs. houbařů z r. 1940 zmínil jsem se o houbě, kterou nacházím od r. 1938 každoročně v říjnu a v listopadu ve Vokovickém parku na spodku staré mohutné vrby ve velikých trsech. Je to šupinovka, Pholiota, jejíž popis se kryje s Pholiota grandis Rea, Britis Basidiomycetes 1922.

Dne 28. VIII. 1939 předložil jsem šup. obrovskou v několika velikých exemplářích poradně ČMS, načež jsme se s p. prof. Smotlachou vypravili na dotyčnou lokalitu. Počasí bylo velmi nevlídné, pršelo a padal sníh a brodili jsme se v pravém slova smyslu blátem a vodou polozledovatělou. Bohatý lov však odměnil naši námahu. Každý jsme si odnesli asi 20 velikých plodnic a hned druhého dne jsme houbu tuto podrobili výzkumu ohledně její jedlosti a chuti. Paní profesorová ji upravila v nejjednodušší přípravě jako guláš, načež jsme ji ochutnávali a shledali chuť její výbornou, poněkud aromatickou. Taková též byla vůně připraveného jídla. Shodli jsme se v úsudku ještě s jinými přítomnými pány, že jest to dobrá jedlá houba. Já jsem ji připravoval doma také v octě ve větším množství a shledal jsem taktéž její dobré vlastnosti.

Dne 12. XI. 1940 vytvořila tam tato houba přes 40 plodnic s klobouky 15 cm v průměru i více, klobouky byly barvy pleťové s přitisklými hnědými šupinami, šupinatý třeň byl velmi tlustý, později protáhlý a slabší. Klobouk v mládí je téměř polokulovitý, pak rozložený. Prsten je téže barvy jako šupiny, pomíjivý, částečně se třepící. Houba jest mnohem větší a bledší než šupinovka kostrbatá, Pholiota squarrosa Mich, a má slabou příjemnou houbovou vůni a takovou též chuť, která upomíná poněkud na mátu peprnou. Je chutnější nežli šup. kostrbatá, které se dosti podobá. Ochutnal jsem naši houbu připravenou v octě a zdálo se mi, že má chuť dosti mdlou. Snědl jsem zprvu 2 plodnice, bez nejmenších škodlivých následků. Pokládám ji za neškodnou a dobře jedlou.

Šupinovka obrovská byla od té doby sbírána na mnoha místech. Přichází každoročně do poradny MVÚ a na naše výstavy. Ze spolupracovníků ČČSH ji zejména sbíral p. řed. Kolařík. Článek o tom je připojen.

Frant. Kolařík:

Šupinovka obrovská.

Pholiota grandis Rea.

V Zájezdě u České Skalice nalezen byl v sadě pana Vika dne 15. listopadu 1942 u kořenů staré jabloně veliký trs statné dospělé šupinovky, která není dosud podrobně v naší literatuře popsána a již laskavě určil

Obr. 3. **Šupinovka obrovská, Pholiota grandis Rea.** Houba, která roste v zemích českých na podzim, zvláště na starých vrbách a jest jedlá. Sbíral a fotografoval Fr. Kolařík. Sm.

p. Dr Robert Vávra jako Pholiota grandis Rea, šupinovku velikou či obrovskou. (Viz též ČČSH roč. XX., str. 102.) Později se u nás neobjevila, neboť stará jabloň byla vykácena. Uvádím její podrobnější popis. Klobouk masitý, v mládí polokulovitý, potom rozložený s okrajem zvlněným, 13 cm v průměru, světle žlutohnědý, s drobnými červenohnědými šupinkami, zvláště střed má šupinky jemnější, hustší a tmavší. Pod těžko slupitelnou

pokožkou světle žlutý. Dužina klobouku světle žlutá, ve třeni s nádechem barvy hnědočervené. Třeň 13 cm vysoký, 1½—2 cm v průměru, zakřivený, světležlutý, prsten šupinatý červenohnědý, pod ním je třeň hustě porostlý hnědočervenými šupinkami, k basi prodloužený v krátký kořen barvy temně červenohnědé. Lupeny z počátku světlehnědé až olivově hnědé s přízvukem žluté jsou později rezavohnědé od zralých výtrusů. Vůně připomíná poněkud melasu, u starších trochu ztuchlinu, chuť je dobrá, slad připomínající.

V polévce chutná dobře; sám jsem ji jedl i rodina Vikova. V houbařské poradně MVÚ v Praze zkoušel ji p. Dr R. Vávra a uznal ji za jedlou, chutnou houbu.

Vyskytuje se pořídku.

Dr. Fr. Smotlacha:

Některé druhy hub, které znám od začátku svého studia.

Kapucínek, B. scaber Bull., var. melaneus Sm.

Kapucínek je zvláštní forma kozáku březového, která značí přechod ke křemenáčům. Jeho noha je totiž mohutná jako u křemenáčů a na spodku stejně jako u nich zelená. Výška její je 10—15—25 cm. Je kryta černohnědými šupinami. Také hlava, 5—7—10 cm šíře, je odlišná od typického kozáka březového. Podobá se kapuci, je trochu střechovitě zvlněná a zvlášť sametově černě nestejně zbarvená se světlejšími místy. Roste na vlhčích místech pod břízami. Při své přednášce a výstavě v Týništi n. Orl. r. 1943 nalezl jsem na dně vysušeného rybníka — bylo to v měsíci září (místo je dnes zastavěno) pod bujně rostoucími břízami kapucínky až 30 cm vysoké, s nohou tlustou a klobouky střechovitými, černavě a zelenavě nestejně sametovými. V deštivém a studeném létě 1948 (17. VII.) nalezl jsem jich několik mezi ostatními kozáky na trhu v Hradci Králové. Byly tam doneseny od Bělečka a z lesů vysockých. Znám je od mládí od Roudničky, od Kluků atd. R. 1906 v září sbíral jsem je dokonce pod břízami ve Stromovce a v Tuchoměřickém háji. Kapucínek, dříve zahrnovaný do kozáků březových (B. scaber Bull.), je houba jedlá, chutná a roste v ČSR všude pod břízami, ovšem ve značně menším množství a na méně místech než-li typický kozák březový.

Holubinka slizká, Russula viscida Kudrna, jest moje houba. Sbíral jsem ji po prvé v r. 1906 v létě, když jsem začal sbírat houby pro vědu a je určovat. Tuto houbu, rostoucí tehdy i dnes hojně v jedlině a smrčině u »Roudničky«, marně jsem určoval. Znal jsem ji od dřívějška, ježto mi byla mezi holubinkami vždy nápadná svým leskem (slizem), ale palčivá její chuť mne odpuzovala. (Jedl jsem tehdy a sbíral k jídlu již několik druhů holubinek — mandlovou, namodralou, bukovku, olivovou, nazelenalou i šafránovou.) Nebyla ani v Schrötterovi, Persoonovi, Friesovi, Schaefferovi, Krombholzovi a později ani v Sylloge fungorum, Constantinu - Dufourovi atd. Českým houbařům, také Kudrnovi a Zvárovi, ukázal jsem ji po prvé r. 1912 na své první veřejné pražské houbařské výstavě na Kr. Vinohradech a označil ji jako neurčitelnou, čili beze jména. Od té doby byla mnou vystavována každoročně od r. 1913—1948 na každé mé podzimní houbařské výstavě, kde bylo do r. 1923 vždycky označeno, že je to druh, který není dosud popsán. Dovážím ji sem každoročně z lesů královéhradeckých, kde roste hojně i na listnatých stráních Kopce sv. Jana, pod Kluky a zejména v mé mykologické zahradě. — Letos (1948) rostla tam již od začátku července. — Také jsem ji sám nalezl na různých místech v ČSR, ač je celkem dosti vzácná a jen místy hojná. Jest sice jedlá, ale palčivá. (V. třída hodnoty.) Dobře hodí se jen do octa.

Josef Otruba:

Psalliota perarra Bresad., pečárka vzácná v Olomouci.

Pod šedesátiletými smrky u Smetanova pomníku v městských sadech nalezl ředitel Albín Neužil 28. VIII. 1944 jeden z nejkrásnějších druhů našich žampionů a to pečárku vzácnou. Má klobouk v mládí zvoncovitý, na temeni jako uťatý, hladký a červenohnědými přitisklými šupinami hustě kruhovitě posázený. Dlouhý, 1—2 cm tlustý třeň, v mládí slabě šupinatý, bývá na basi široce hliznatý. Dužnina kloboučku i třeně pomačkáním žloutne a pak hnědne. Husté, dosti úzké lupeny kolárkem od třeně oddělené, zůstávají dlouho bílé, pak se barví růžově a konečně šedohnědě. Houba voní silně anýzem, podobně jako pečárka a patří u nás k druhům vzácným. Libují si hlavně ve smrčinách. Svým vzhledem a krásně zbarveným kloboučkem budí obdiv. Na Olomoucku pozorována ponejprv. Viz vpředu obr. 1 na str. 3.

Zdeněk Fišer: **Lilák Bulliardův v Malé Chuchli.**

Háj na návrší mezi Malou a Velkou Chuchlí, který prozkoumávám jako svoji mykologickou zahradu, jest bohatý nejen na obvyklé druhy hub, nýbrž i na četné druhy vzácnější. Tak na př. paní Milada Dvořáková uvádí tento les jako lokalitu hřibu vejmutového, jejž zde před lety objevil pan prof. Smotlacha. Mně se podařilo najíti zde pavučinec lilák Bulliardův, houbu to dosti řídkou; sám pan profesor Smotlacha mně říkal, když jsem mu ji po prvé donesl do poradny, že ji nedostává ani každý rok a vždy jen v několika málo exemplářích. Sbíral jsem ji vždy mezi suchým listím v porostu habrů a buků, a to v září; v roce 1945 nalezl jsem pouze jeden kus, v roce 1946 dva: první 15. IX. a druhý 23. IX. V r. 1947 se lilák Bulliardův v Chuchli neobjevil pro velké sucho, podobně jako většina hub druhých. Lilák Bulliardův je krásná houba, kterou lze lehce rozpoznati od ostatních pavučinců podle nápadného zbarvení dolní části třeně, jenž je živě červenooranžový. Pište, prosím, kdo, kde a kdy jste tuto nádhernou houbu sbíral.

Vladislav Nejedlo: **Šupinovka zhoubná.**

Na libeňském ostrově vedle mostu je několik topolů. Jsou zachváceny a napadeny šupinovkou zhoubnou a pomalu ale jistě umírají. Každý rok v září nebo v říjnu vyrostou v korunách těchto topolů nádherné plodnice, které jsou s mostu dobře pozorovány a houbaři obdivovány. Pozoruji tyto ničící houby každoročně a sleduji jejich zhoubnou činnost. Tyto šupinovky rostou pomalu asi 20 dnů a vytrvají tam, protože jsou tuhé, několik měsíců, jen trochu zešednou. Jeden topol je od této houby úplně zničen a jeho větve jsou již u kmene ořezány. Šup. zhoubná je opravdu zhoubný parasit, který postupně patrně zničí všechny tam rostoucí topoly.

Posílám hník obecný (C. comatus) mimořádně veliký. Nalezl jej můj synek gymnasista. Na místě nálezu zjištěno celkem 7 světlých, pěkně šupinatých plodnic, z nichž 3 velké, 29 cm vysoké i s kořenem. Rozměr klobouku od vrcholku k okraji (poloměr) 16 cm, tloušťka kloboučku 9 cm (klobouk jako stažené paraple). Třeň nahoře tlustý 3 cm. Plodnice rostou bujně jednotlivě pod šípkovým keřem ve starém lomu v rumišti po kamnářské hlíně a sazích. Místo jim patrně vyhovuje. Velké plodnice již se na okrajích rozpadaly a vypouštěly inkoustovou kaši. Lístky velmi husté a jemné. Mladé plodnice mají kloboučeк ve formě protáhlého vejce, hojně šupinatý. 20. V. 1944. Archiv (viz také fot. Smotl. Atlas, díl I.). Oldřich Vomáčka.

Pýchavka obrovská se letos v srpnu opět ukázala na Velké hoře u Srbska (směrem na Karlštejn). Posledně jsem je tam viděl asi tak před 18 lety. Velikost byla asi 30 cm v průměru. 10. X. 1948. B. Hulán.

Pečárka královská (Psalliota augusta). Tuto svým zjevem statnou a nádhernou houbu neocenitelné chuti sbírám již mnoho let v úseku lesa, který zkoumám pro ústř. myk. zahradu, na pokraji lesa, přímo pod modřínem, poblíž borovice a dubu. Naleziště: Les jižně od obce Svárov. Plodnici zaslal jsem 20. VI. 1946 do MVÚ. V Jenečku 6. VII. 1948. — Josef Francl.

Hadovka obecná či smrdutá, Ichthyopallus impudicus — hromadný výskyt. V malé úžlabince v lesíku mezi Motolem a Malým Břevnovem, ve vysoko nakupeném tlícím listí nalezl jsem 20. června 1948 v okruhu asi 5×10 m desítky a desítky hadovek ve všech stadiích vývoje. Možno si představit, jak pronikavý byl zápach, který vydávaly. Pro exposici hub dodal jsem 3 drobné, ale krásně vybarvené plodničky troudníka leskléhо, Fomes lucidus, 2 velké, zdravé, krásně bílé žampiony ovčí, Psalliota arvensis Schaeff, a srostlici čirůvky červenožluté, Trich. rutilans. Místo nálezu obora Hvězda a lesík nad Motolem. — Pplk. MUDr. Jarosl. Vurm.

Pholiota grandis Rea, o níž píše v ČČSH p. dr. Rob. Vávra, z pražských sadů, kde roste na vrbových kmenech, byla nalezena 25. X. 1948 p. odb. uč. I. Nojmanem v Kamenickém Šenově, na basi listnatého stromu a poslána znovu do Smotlachova výzkumného ústavu. — Arnošt Jech.

Hřib skvrnitý (Boletus impolitus Fr.) nalezla jsem dne 5. května 1948 v listnatém háji nad Malou Chuchlí. Mezi spadalým suchým listím vyrůstalv ze země dvě plodnice těsně u sebe. Za deštivého počasí se nelišily mnoho barvou klobouků od svého okolí. Ploše vyklenutý, mírně zprohýbaný klobouk byl na povrchu světle hnědý, místy tmaveji zbarvený. Třeň žlutohnědý, nahoře se světlým proužkem, dole tmavý. Dužina na průřezu bílá, nad trubičkami žloutnoucí. Větší plodnice byla 15 cm vysoká, průměr klobouku 10 cm, třeň nahoře 2,5 cm, dole 4 cm široký, na konci zúžený. Plodnice páchly slabě karbolem, což jest kromě zabarvení, také poznávací znak hřibu skvrnitého. Jednu plodnici jsem odevzdala MVÚ a druhou jsem si namalovala do náčrtníku. Kuchyňskou přípravou vyprchala vůně karbolu a přesvědčila jsem se, že hřib skvrnitý je jedlá chutná houba. 30. X. 1948. Mil. Dvořáková.

Nález muchomůrky císařské. Hlásím, že jsem nalezl 25. IX. 1948 muchomůrku císařskou v Divoké Šárce, poblíže restaurace »Na Želivce«, ve smíšeném listnatém lese (dub, habr) na východním svahu. Odevzdal jsem dva krásné exempláře na houbařské výstavě v Čes. technice. Jan Čermák.

Hlásím, že jsem nalezl v berounském lese pod Plešivcem jeden krásný exemplář muchomůrky císařské a odevzdal jsem jej na výstavě hub v České technice 27. IX. 1948. Fr. Helmer.

Ohlašuji nález Leotia unctuosa Batsch, les Mandlová u Květné. Frant. Čouka.

Geaster triplex 10. IX. 1946 byl donesen na výstavu na Střeleckém ostrově. Jakubů.

Geaster triplex, hvězdice trojitá, mohutná houba, roste již téměř 40 let (zjistil jsem ji tam po prvé roku 1911) v Kinského zahradě v Praze a téměř každoročně nám byla dodávána na zářijovou výstavu hub; také r. 1948. Možná, že roste i jinde v pražských sadech a hájích (Troja, Hvězda, Šárka). Smotlacha.

C. Mykoflora ČSR. Výzkum krajový a všeobecný. Pohraničí. Slovensko. Výzkum lokální. Mykologické zahrady. Hlášení z nich.

Dr. F. Smotlacha:

Místní mykologické zahrady buďtež školami hub.

Moji myšlenku ústřední mykologické zahrady se součástkami v celé ČSR provádí již dnes sta našich houbařů a spolupracuje se mnou (refe-

renti mykologických zahrad). Každý totiž, praktický i vědecký houbař (mykolog) má svoje místa (i když bydlí na př. v Brně, Plzni, Praze), kam ve volné chvíli zajíždí za houbami. Jde o to, vybrat v každém důležitějším hubném středisku, zvláště blízko velkých měst, lesní partie, které se vyznačují hojným růstem hub a které případně i obsahují nějaké pozoruhodnosti. Jeden nebo více našich spolupracovníků tento kout lesa sleduje, vše, co tam nalézá, zapisuje a na konec hlásí vše důležitější do ústředí (Praha III, Karmelitská 14, Mykologický výzkumný ústav). Zde se připravuje soupis těchto „zahrad" a význačných hub v nich rostoucích. Místní zahrady neslouží jen jednotlivcům, nýbrž i všem místním a okolním houbařům, a hlavně také školám, kterým při dobré organisaci mohou býti velikou a cennou školou hub. Žádáme o zprávy.

Arnošt Jech:

Jarní houby na Kamenickošenovsku.

Letos (1948) rostly houby bohatě. Tolik kačenek českých (Verpa bohemica) a smrží špičatých (Morchella conica) jsem v uplynulých letech ještě nikdy neviděl. Sesbíral jsem jich letos v dubnu se svými kamarády celé stovky, opětně ovšem na starých nalezištích na úpatí lesa „Hory", blízko obcí Kerhartic a Huníkova u Č. Kamenice. Loni nerostly a proto si to letos mnohonásobně vynahradily. Smrže špičaté rostly výhradně v jasanových hájích; zdá se skoro, že tato houba jest k jasanu vázána. Kačenky rostly hlavně v osykových porostech, avšak našel jsem je rovněž i pod jasany, kde v blízkosti nebylo ani jediné osyky. Polévka z nich byla výborná a též ve smaženici s petržilkou chutnaly nám znamenitě. Májovky rostly skrovněji, nemáme tu bohužel mnoho nalezišť této výtečné houby. Moje staré naleziště v jasanovém háji, tam, kde o něco dříve rostou smrže špičaté, pomalu odumírá; májovek je tam každým rokem méně. V dubnu pochutnal jsem si však již na polních žampionech, které mi donesl známý sklář-houbař. Vyrostly prý na kompostu a sbíral je tam letos již několikráte. Tento raný výskyt polních žampionů jest jistě pozoruhodný. V polovině května 1948 již se ojediněle vyskytovaly dubové hříbky (B. reticulatus), kozáky a modráky. Letošní houbová žeň byla v celku velmi bohatá.

Houby hřibovité v Krupce (v pohraničí. Roku 1948 rostly dosti hojně. Za jednu neděli v srpnu nasbíralo se jich 600 kg v celém lese (2 kg na hektaru). Nejhojnější byl hřib žlutomasý (30%), různé kozáky a křemenáče (20%), hřib obecný (20%), hnědý (13%). Nalezl se i hřib peperný, nachovýtrusý, dubový, kovář, kozí pysky; z klouzků obecný, sličný a ovčí. Nejpozději, t. j. do 10. XI., rostly tu hřiby hnědé. Václ. Sobotka.

Za svou mykologickou zahradu pokládám (z dotazníků): Háj na Kaňku, Baby u St. Kolína: Boh. Cicvárek. — Lesík u Soubojiště v Písku: dr. Jiří Černohorský. — Štandl, Rovná: RNC Hájovský. — Les v okolí Obyšovce na Slovensku: Mir. Houška. — Olešnou u Komárova: Jos. Krátký. — Krčský les u Prahy a nyní les u Sedmi domků za Přídolím u Čes. Krumlova a les Muckovský: K. Krejčí. — Pánkův les, Pustověty u Senomat: Alois Mach. — Mladé smrkové lesy při železniční stanici Mostek: univ. prof. V. Machek. — Lesy okolo štěchovické přehrady: V. Marek. — Z lesů u Třeboně: U sv. Víta, Doubí: Vl. Matějka. — Les u Malé sv. hory: Jit. Michálková. — Les Kadleček asi 4 km jz. od Plané n. L. a les Vrchy 530, asi 8 km jz. od Plané n. L., již. obec Želeč (mapa spec.): Fr. Moravec. — Les Podmocký a Činěveský: dr. Jos. Pecánek. — Les Holotovec v Petřvaldě: Vojt. Pětroš. — Bažantnice Dačice: Fr. Procházka. — Pole a lesy kolem Velkého Meziříčí: dr. B. Protivenský. Les u Sobětuše (Nechanicko): F. Ří-

mek. — Lesy v okolí Krupky: V. Sobotka. — Litokovice, Uhelnice: JUDr. Aug. Svoboda. — Radyňské a předenické polesí: JUDr. K. Štolba. — Plchov: K. Tůma. — Les Bor, Šelenberk a Dubina u Mladé Vožice: A. Turek. — Nepolíské polesí u Chlumce n. C.: J. Veselý. — Les v údolí Pekla u Hartmanic: M. Winter. — Les u Vys. Mýta: Al. Zeman.

Houby v Tatrách. Začátkem července 1948 byla v Tatrách nesmírná úroda hub, ač Tatry byly stále pod sněhem. I v parku ve St. Smokovci jsem sbíral na alpinu 3 druhy hřibovitých, čechratky, 6 druhů holubinek, plžatky, penízovky, lišky a j. — J. Bulíř.

V lese v Klánovicích našel jsem 9. V. 1948 třepenitky svazčité a cihlové. Cihlové jsem si připravil již 25. IV. 1948 s vajíčkem a snědl s velikou chutí, ač byly trochu nahořklé. Chutnaly mi znamenitě. Dále jsem našel zvláštní štítovku namodralou (Pluteus ephebeus Fr.), která podle Smotlachy je jedlá, a pak mladou, pružnou hubku se sbíhavými lupeny, kterou poradna určila mi jako houževnatec šupinatý. Vladimír Petraš.

Z Libochovan u Litoměřic posílám kustřebku fialovou a závojenku olovovou (viz Smotlachův Atlas, díl I.), čirůvku sírožlutou, mechovku, kterou v jižních Čechách nazývají podhřibenkou a modrou anýzkou. 18. VII. 1948. Václav Kořenský.

Bělolanýž. Teprve nyní mohu se věnovati houbám, které hojně rostou; posílám bělolanýže, které jsem sbíral 8. VII. 1948 v lese u Pavlovic u Kojetína. Je to patrně, jak píše prof. Smotlacha, houba rostoucí roztroušeně všude v ČSR v lesích na jíle. — Josef Koza.

Vejmutáček roste podle určení prof. Smotlachy i v lese u Turnova všude, kde je vejmutovka.

Dr. Roman Kyrčiv.

Hlásím dlouholetou, stálou lokalitu druhu Gyrodon lividus, rostoucího pod olšemi, z Chocně. Zde znám (ve své mykologické zahradě) i lokality smrže obecné, špičaté a rýhované.

Jaroslav Mandlík.

Můj sběr 20.—25. VII. 1948 v Kartouzích u Valdic. Posílám (25. VII.) hřib kaštanový (B. castaneus Bull.), zvlášť sametově hnědě plstnatý, který podle Smotlachy se označuje názvem (synonymem) B. fulvidus Fr. Patří do mé mykologické zahrady Libosad. Hub všude plno. Byla mi donesena k určení krásná strmělka obrovská, s kloboukem i 40 cm širokým.

Josef Hásek.

V listopadu 1947 hlásím na Unhošťsku a Křivoklátsku jedině nález lišek oranžových, vyrostly tu uprostřed měsíce. Josef Franck.

Posílám jednak třepenitku makovou, kterou našla paní učitelka Bokštaflová v Meziměstí u Jetřichov 14. II. 1948. Rostla na pařeze. Vlad. Hindrák.

Můj houbový rajon je Zbiroh (Lišná, Janoušky, Kohoutov, Podmokly, Přísedice atd. Je to krásné, na houby užitkové i jiné bohaté místo, kde si najdu kouty pro svou mykologickou zahradu. Kdo má stejné se mnou zájmy, sděl to redakci! Josef Fišer.

D. Kde houby rostou. Způsoby života hub. Les, lesník, lesák. Zvláštnosti.

Dr. F. Smotlacha:

Lesní čistky a kácení dokladem symbiosy.

Je to ovšem doklad negativní, ale každý houbař, lesař a lesník, který má svá místa hub (hřibů, kozáků, křemenáčů a p.) ve spojení se stromy, mi potvrdí, že každá čistka v lese učiní změnu v růstu hub. Je to moje zkušenost z mládí, která se mi vždy znovu a znovu potvrzuje. Zmizí houby, vázané na své stromy, jestliže zmizely jejich stromy.

V hradeckých lesích vykáceli břízy, zmizely kozáky a křemenáče březové, habry, zmizely kozáky habrové, modříny, zmizel loupák sličný, slizký a dutonohý. Vykácením starých jedlí vyhynuly tu téměř úplně kornoutky čili liška fialová. Ztrativše svého partnera, patrně vyhynuly.

Vykáceli smrčinu a zmizely hřiby smrkové, slizáky mazlavé, vyká-

cením boroviny loupáky obecné, podmásníky, klouzky kravské atd. V radotínských lesích ořezali stromové křoviny habrové a dubové a téměř všechny houby symbiotické, jako modrák a hřib dubový, kozák dubový a habrový, muchomůrka pantherová atd. zastavily na několik let růst. Až když les opět obrostl, objevily se příslušné druhy hub.

Redakce žádá čtenáře, kteří by mohli uvedené zjevy také sami potvrdit, aby to napsali ČČSH.

N. Stallich:

Ryzec ryšavý nepustí do svého rayonu pořádnou houbu!

Houbařil jsem letos na Hradsku v Krkonoších. Všiml jsem si se svým švagrem K. Kramářem, že v částech lesů, kde rostla hojně muchomůrka červená, měli jsme dobrý sběr hřibovitých hub. Tím jsme si pouze potvrdili už léta nám známé pravidlo. Některé lesy však byly přímo zamořeny ryzcem ryšavým a v těch bylo naprosto marné se pokoušet najít něco více nebo méně kloudného. Trvalo několik dní, než jsme se přesvědčili, že to není náhoda. Pak už nám byla přítomnost zmíněného ryzce přesným vodítkem plodných a jalových „fleků". Říkali jsme: „Tady jsou »zrzouni« — ty sem nepustí pořádnou houbu!"

Ant. Čábera:

Podivné naleziště ucháče obrovského.

(Gyromitra gigas, Krombh.)

Loni (1947) v dubnu přinesl mi bratr krásnou plodnici ucháče obrovského. Nalezl jej ve venkovském sklepě na brambory, rostoucího ze země při kamenné zdi. Plodnice byla velmi dobře vyvinutá, vyhlížela spíše jako srostlá z několika exemplářů, třeň však byl mnohem delší než z normálních nalezišť a silně brázditý. V dotyčném sklepě jest úplná tma a jenom při vcházení vnikne do něho na okamžik trochu světla. Zajímavé je, že jsem doposud v žádné mykologické publikaci nezjistil podobné stanoviště jmenovaného druhu.

Původně jsem se domníval, že tu jde o ucháč obecný, ale prof. Smotlacha usoudil (poslal jsem mu jeho nákres), že je to spíše ucháč obrovský, menší trochu nežli obvykle, kterého podle něho na př. Jos. Urban z Počernic sbíral daleko od lesa na zbytcích starého topolového pařezu. Prof. Smotlacha soudí, že i v mém případě jde o houbu hniložijnou, ve sklepě snad na zbytcích hnijícího dřeva rostoucí, jako ji nalezl Urban. Smotlacha se domnívá, že ucháč obecný je houba pravděpodobně výhradněji lesní, nežli ucháč obrovský.

B. purpurascens Sm., podoubník purpurový, je forma hřibu žlutomasého či různobarvého, přecházející z červena do fialova. Vyrůstá na vlhké půdě v dubinách za vlhkého počasí. Popis: hlava červeno-fialová, matná, sametová, trubičky žluté, noha zahnědlá, pokřivená. Sbírán za dne na místě plně slunci vydaném 15. VIII. 1945. Ing. Jindř. Korda.

E. Kalendář hub. Co kdy, kde rostlo a poroste. Co působí na růst hub. Vliv měsíce?

Dr. Fr. Smotlacha:

Proč houby někdy náhle rostou nebo nerostou.

Normální růst našich nejdůležitějších jedlých a nejedlých i jedovatých hub je postupně rozdělen podle ročního období. Jsou houby jarní, letní, podzimní i zimní, nebo podle měsíců houby březnové, červnové, zářijové atd. Přitom však

má na mnohé z našich nejdůležitějších druhů hub rozhodující vliv počasí: déšť (vlhko), slunce (teplo) atd. Normální doba růstu hub se často počasím úplně změní. R. 1947 nerostly houby skoro vůbec pro přílišné sucho. R. 1948 letní počasí v dubnu a na začátku května i deštivé a zároveň studené v červnu a v červenci vyvolalo v lese pozdní houby srpnové a říjnové. V polovině července byl národ houbařů u nás v opojení hřibovém. Vše na hřiby. V lese plno vody, chladno, ale hřiby obecné čili smrkové si zvykly, přizpůsobily se a hojně rostly, třebas to bylo proti jejich průměrné růstové době předčasně. Budilo je vlhko, spodní i svrchní vlhký vzduch, chladnější sice, ale stálé počasí celkové a i po stránce denní teploty průměrné (malé rozdíly mezi teplotou v noci a za dne!) Avšak náhle nastal obrat. Koncem července byl konečně vyslyšen rolník. Nastává mu doba radostná, aby mohl zahájiti žně, nastává radost i pro vodáky a koupače. Slunce, slunce, teplo! To však znamená pro podhoubí hřibů a jiných hub náhlou a velkou změnu, která přerušuje růst plodnic a přípravný vývoj podhoubí. Hřiby a houby vůbec přestaly se objevovat a odložily svůj růst na dobu pozdější, až si zvyknou na změnu čili až jim počasí zase vyhoví. Že by snad také měsíc v tom něco měl? Tak to trvalo 20 dní. Horko, někdy slabý větřík, sucho. Houby přestávají růst. Nejprve se drží jen na vlhčinách, rašeliništích, na severních okrajích lesů a tam, kde těžká půda drží vlhko. Avšak na konec nerostou ani tam. Sucho je zastavilo všude. Jen čistě teplomilné a suchomilné sem tam rostou.

Rudolf Šedý:

Má svit měsíce vliv na vzrůst hub?

Na základě mého dlouholetého pečlivého pozorování uvádím tyto výsledky:

1. V době přibývání měsíce až do úplňku rostly houby jen tehdy, předcházelo-li aspoň týden před přibýváním měsíce deštivé a teplé počasí.

2. Nastalo-li v době, kdy měsíc dorůstal k úplňku, deštivé a teplé počasí (řídký zjev), začaly houby pravidelně růst až v době, kdy měsíc byl již v podobě srpu.

3. Zjistil jsem období v době přírůstku měsíce, kdy houby rostly, ač bylo poměrně sucho. Měl by snad v tomto případě přece měsíc vliv na vzrůst hub, či je zde snad jiný, tajemný činitel?

4. Mám konečně zjištěno jedno období celoměsíční, kdy převládaly deštivé, teplé až dusné dny, houby ale nerostly, ač luna prodělala svůj pravidelný oběh v siderickém měsíci.

5. V roce 1947, za mého čtyřměsíčního pobytu v Trenč. Teplicích, v době katastrofálního sucha, kdy lesní půda byla rozpukána, nasbíral jsem v tamním listnatém lese, v kopcovitém terénu, plnou aktovku (přes 3 kg) krásných, svěžích křemenáčů osikových, na ploše ne více než 50 čtverečních metrů. Daleko široko nebylo vidět houbičky. Třeně křemenáčů vězely 4 až 5 cm hluboko v tvrdé půdě, takže jsem je těžce dobýval ze země. Luny nebylo. Není to t. zv. „houbařská latina", mohu případ prokázat hodnověrnými svědky z řad tamních obyvatel. Houby jsem daroval pekařskému mistru p. Janu Zuštinovi z Trenč. Teplic, k velké radosti hospodyně, manželky pana mistra.

Podle uvedených poznatků nutno konstatovati, že svit měsíce nemá přímo vliv na vzrůst hub, jak lidová pranostika říká, nýbrž, že je zde mimo vlhkost a teplo, ještě jiný tajemný činitel, kterého nám příroda zahalila rouškou tajemství, které nás nutí k intensivnějšímu pozorování růstu hub a k dalšímu úpornému studiu zajímavé vědy mykologické.

18. III. 1948.

Houby v době největšího sucha u Hradce Král. 11. X. 1947 byl jsem s prof. Smotlachou při sběru hub na pražskou výstavu. Sbírali jsme v lesích v okolí Zámečku, Roudničky a Kluků. Prof. Smotlacha zde zná vlhká, rašelinná místa, kde i v době největšího sucha rostou houby. Tak jsme sbírali na hrázi rybníka »Cikán« nádherné exempláře ryzce topolového, ve vysoké trávě se rozprostíraly pěkné skupinky čechratek atd. — Jos. Fiedler.

F. Proč houby sbíráme. Praktický význam hub. Výzkum hub pro výživu. Houby jako krmivo a hnojivo.

Jaroslav Sobotka:

Pověra hřibová.

Většina našich houbařů vězí v síti houbařských předsudků a pověr. Jako každý obor, i houbařství má jich dost. Pro houbaře z nejneužitečnějších je pověra hřibková. Podle ní nejlepší a nejchutnější houbou je hřib obecný. Ostatní houby jsou odporné „prašivky", kterým se „pravý houbař" vyhýbá a, je-li špatně naladěn, do nich kope. Milosti u nich někdy dojdou lišky a ryzce, tu a tam ještě smrže, méně májovky a havelky. Že by byly i jiné výtečné houby, které mohou směle konkurovati s hřibem, nebo jej dokonce předčít, o tom se jim ani nesní a což je ještě horší, mnozí houbaři o tom ani slyšet nechtějí. Je to pověra tradiční, zděděná po předcích a s tímto bludem většina zatvrzelých hřibkařů i umírá. K jaké velké houbařské škodě vlastní.

Každoročně potkávám houbaře, kteří již zdaleka volají: nerostou, když nenašli hřiby. Usmívám se chudičkému jejich „houbařskému repertoiru", vysvětluji, které dobré houby u nás rostou, i když hřiby nejsou ani k vidění. Nevěřící houbařští Tomášové se tomu také usmívají, ale kdo se směje naposled, směje se nejlépe, dí přísloví. A tak v houbařské sezoně ani jednou nejdu z lesa s prázdnou, jak často chodí houbaři-specialisté, hřibkaři. Stále mám dobrých hub nadbytek a nejen čerstvých k okamžité potřebě. Z několika návštěv lesa, v době, kdy hřiby nerostou, ač je jejich sezona, přinesu tolik dobrých hub, že stačí konservovány na celé zimní období. Ptáte se, jak je to možné? Moje odpověď: Sbírám hodně více než 50 druhů dobrých, jedlých hub. Při tom si počínám zcela pohodlně. O hřiby obecné s jeho odrůdami se mnoho nestarám, nevstávám časně z rána a nechvátám za šera k lesu v obavě, aby mně někdo časnější houby nevybral. Neprolézám houštím, nelezu po kolenou a nehmatám nedočkavě po mechu, abych se zmocnil i těch, které nespatřily světlo světa. Zato chodím do lesa, kdy mám právě čas, třeba když naši houbaři z lesa odešli s lichým vědomím, že již tam nic není, protože hřibková místa vybrali. I když do lesa přijdu po nich, nikdy neodcházím bez hub a vždy odnáším daleko větší úrodu než oni a nikoliv druhořadou.

Naše pozoruhodnější jedlé houby rozdělil jsem ve svém článku »Jak poznáme houby jedlé a jedovaté« v Husitském kalendáři z r. 1948, na 3 skupiny: I. děrnaté, kde není silně jedovatých (hřiby, choroše), II. lupenaté, kde je třeba pozoru a za III. ostatní, kde opět není jedovatých. M. J. Pulec.

Dr. Fr. Smotlacha:

Praktický systém hub.

Dobrá myšlenka našeho spolupracovníka Pulce odpovídá zkušenostem našich houbařů praktických. Tak na trzích hub dávno jsou na I. místě hřibovité a choroše, na III. lupenaté a II. ostatní. Již za mého mládí zjistil jsem, že houby

hřibovité včetně chorošovitých jsou nejdůležitější a nejpoznatelnější z našich jedlých hub, pak, že počtem přijdou lupenaté. Ty jsem však kladl až na třetí místo a konečně (II.) ostatní. Toto jsem poznal i na trhu hub v Hradci Král., který znám a studuji od mládí. Roku 1913 měl jsem polovinu své pražské podzimní výstavy upravenou podle systému, polovinu podle kuchyňské hodnoty hub. Rozdělil jsem tu jedlé houby na 10 tříd: A: Trubkaté (I.) a děrnaté (II.). B: Lupenaté: nižší (VI.), vyšší: holubinky - ryzce (VII.), bedlovité bělo (VIII.), různovýtrusé (IX.) a nejvyšší (X.). C: Kuřátka a lošáky (III.), břichatky (IV.), vřeckaté (V.). To je i dnes praktický můj systém hub.

JUC. Jar. Pavlousek:

Jak připravujeme houby v domácnosti.

Mimo známé způsoby přípravy hub, do polévek, octa a pod. zmiňuji se též o způsobech méně známé přípravy. Bedly (vysoké i štítovité) jsou výborné smažené jako řízky. Svou chutí a bílým masem připomínají zcela nejlepší smažené kapry. Bedly jsem letos i sušil. — Hříbky jsou dobré zapékané v nudlích s vajíčkem. — Při nakládání hub do octa doporučuji k lepšímu jich uchování i jejich chuti, dolíti navrch (po jejich naložení, před uzavřením lahve) několikamilimetrovou vrstvu omastku, nejlépe oleje. Tím způsobem nakládala moje teta čirůvky fialové, jež byly výborné.

Milada Dvořáková:

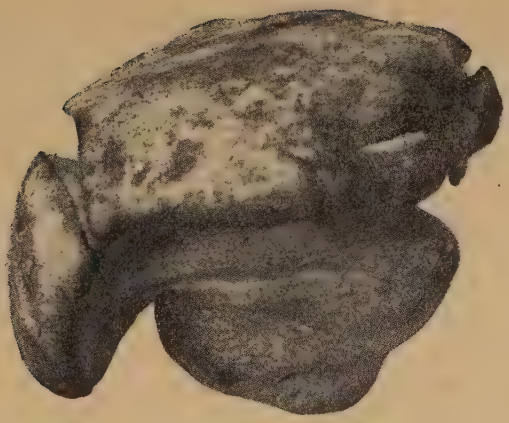
Třepenitka vláhomilná.

O třepenitce vláhomilné (Hypholoma hydrophilum Bull.) slyšela jsem po prvé r. 1944 v přednášce prof. Smotlachy v Praze. Sbírala jsem ji pak od října v lesíku nad V. Chuchlí, kde rostla po dešti ve velkém množství. Přesvědčila jsem se, že pověst třepenitky vláhomilné, jako jedlé houby výtečné chuti, odpovídala plně skutečnosti. Jedla jsem ji uvařenou v polévce i usmaženou na cibulce s vejcem, ze sušené jsem připravila staročeské jídlo kubu. Podle doporučení z přednášky jsem naplnila několik sklenic celými plodnicemi, prosypanými solí. Užívala jsem je za přísadu do polévek po předchozím rozsekání na drobno. K mému překvapení chutnaly tyto nasolené houby jako čerstvé, s výbornou chutí a vůní. Z posledního sběru pozdě na podzim pocházející houby, již z části namoklé, jsem si netroufala usušiti a proto jsem si z nich připravila výtažek. Vařila jsem jich 3 kg se solí asi 2½ hodiny na mírném ohni, až do zhoustnutí. Procezením získala jsem znamenité polévkové koření. Zbytky dužiny po vymačkání šťávy jsem postupně užívala též za přísadu do polévky. Solení v tomto případě odpadlo a polévka chutnala znamenitě. Na tak chutnou houbu jsem upozornila několik známých tím, že jsem jim dala ukázky z každého sběru a také sušených. Všichni si ji po upotřebení v kuchyni pochvalovali a litovali jen, že ji nebylo více. (Pozn. red.: Krásné obrazy této houby viz v bar. fot. Smotl. Atlase díl I.)

Dr. F. Smotlacha:

Zmrzlé houby.

Zmrzlé houby studuji a sleduji již od mládí. Chodíval jsem lesem do školy (gymnasia) a tu jsem i po prvních mrazech, když přišly záhy a náhle, nalézal v lese hříbky (smrkové), kozáky (březové), zelinky, havelky úplně zmrzlé. Vařil jsem si je sám k jídlu, chutnaly mi stejně jako houby mrazem neporušené a zřejmě mi neuškodily. Proto jsem také od začátku své propagace hub,



Obr. 4. **Volský jazyk, Fistulina hepatica** Schff., jest příživná houba, rostoucí u nás na dubech, kde vytváří plodnice často tvaru volského jazyka. Tvar plodnic bývá různě proměnlivý podle toho, zda roste na povrchu, nebo v dutině kmene, nebo zda vyrůstá z kořene ze země, jako vidíme na obrázku. Za čerstva jedlý, chutný. Krásný obraz a podrobný popis viz ve Smotlachově barev. fot. Atlase, díl I. Sm.

t. j. od r. 1909, když jsem si založil poradnu (ústav), houby zmrzlé jednak dále zkoušel k jídlu, jednak doporučoval svým přátelům. To se ovšem tehdy týkalo hub všeobecně uznaných za jedlé, avšak brzy potom zkoušel jsem i ty houby zmrzlé, které jsem často teprve nedávno poznal jako jedlé, a tu jsem zjistil, že všechny naše jedlé houby jsou neškodné a požívatelné, i když zmrznou. Zprvu jsem toto doporučování zmrzlých hub podnikal jen příležitostně, t. j. přišel-li náhle mráz do spousty čerstvých hub v lese. Později však zkoušel jsem zmrzlé houby systematicky, jednak na začátku každé zimy, jednak i umělým zmrznutím. Záhy se zapojili do mé výzkumné práce ve zmrzlých houbách i moji spolupracovníci. Podrobné zprávy z výzkumu zmrzlých hub a o jejich jedlosti, požívatelnosti, výživnosti atd. najdeme v posledních ročnících ČČSH, i v archivu je mnoho zpráv v tomto směru. Prosím o další.

*

Zkoušel jsem zmrzlé mlženky, čirůvky nahé i václavky. Jsou v celku stejné v jídle jako normální, ale trochu vodnatější. Můj spolupracovník připravil si zmrzlou čirůvku nahou, která mrazu velmi podléhá, s vejci a chutnala mu výborně. Jedl jsem také opěnky, které mrazem jen málo utrpěly, byly výborné.

Rudolf Knetl.

Zmrzlé mlženky a jiné houby zkoušel jsem v polévce, byly dobré, byl jsem spokojen, ale přece se mi zdálo, že chuť nebyla tak výrazná jako u mlženek normálních.

Josef Kouba.

Jíme bedlu obecnou (Lepiota procera Scop.). Roku 1932 byl můj bratr v české technice v Praze na výstavě hub, pořádané prof. Smotlachou. Pan dr. Smotlacha tam vřele doporučoval bedlu vysokou čili obecnou k jídlu. Ihned druhý den se vypravil bratr do lesa a našel 4 krásné bedly. Kdo ho potkal, každý říkal: »Zahoďte ty prašivky!« Maminka nejen že mu je nechtěla usmažit, ale nechtěla mu ani půjčiti k tomu kastrol. Po velkých prosbách a slibech, že se neotráví, byl mu půjčen starý otlučený kastrolek. Nabízel nám, že jsou dobré, ale nikdo jsme ani neochutnali! Otec se v noci dvakráte vzbudil a šel se dívat, zda bratr dýchá. Ráno jsme se

všichni ptali jak mu je. Odpověď byla: »Dnes jdu znovu. Byly výtečné! Krásný obraz této houby viz v knize Smotlacha-Vejrych: »50 druhů hub«. Ten by měl mít každý. Od té doby sbíráme výborné bedly nejen všichni z rodiny, ale i naši sousedé, které jsme je naučili znát. — J. Kouta.

G. Způsoby použití hub. Houby v kuchyni a spíži. Kuchyně závodní, vojenská a restaurační. Nové kuchyňské recepty.

Dr. F. Smotlacha:

Houby jako ovar.

Od mládí rád jím houby celé, jen na př. v polévce uvařené. Je to nejrychlejší a nejsnazší způsob, jakým zkoušeti chuť a požívatelnost hub. Dávno jsem zjistil, že takto zcela jednoduše připravené houby, jsou-li dobře vybrány, jsou velmi chutné. Nedostatek masa a také cukrovka přivedla mne k tomu, abych dnes použil pro své přátele hub takto nejjednodušším způsobem upravených k jídlu, a to na způsob ovaru. Zkusil jsem tak mnoho jedlých hub. Pokus se mi vydaři! bezvadně. Houby jako ovar chutnaly každému znamenitě. Získal jsem tak jídlo opravdu chutné. Vaříme je celé, nebo ve velkých kusech v málo vody, ale osolené. Odvaru, doplněného vodou, použijeme jako chutné polévky. Houby na talíři jíme samotné nebo s křenem či hořčicí, po případě i se špenátem, zcela tak, jako jíme vepřový ovar. Přikusuje se chléb či jedí se zároveň brambory (i jako kaše). Zkuste a budete spokojeni! Jím tak houby převážně bílé, jako májovky, sadovky, hlívy, mlženky, čirůvky dvojbarvé a j., hřiby a p. Lze si však pochutnat i na loupácích, klouzcích, kozácích (křemenáčích). Zvlášť chutné jsou starší modráky. Zkuste a sdělte, jak vám houby jako ovar chutnaly! R. 1948 propagovali jsme velmi úspěšně ovar z hub na naší exposici hub na PVV, na naší podzimní výstavě a na pondělních přednáškách na začátku října. Houby jako ovar mají úspěch. Sdělte nám své zkušenosti!

Josef Jirout:

Sbíráte pohozené houby?

Trochu podivná otázka, viďte! Jak jsem k ní přišel? Docela snadno. Přiznám se vám, že jsem se trochu styděl, když jsem si dal do tašky pohozenou, jinak zdravou a čerstvou houbu, ale udělal jsem to vlastně vždy, když jsem marně bloumal lesem a moje taška zela žalostnou prázdnotou. Tak jsem často v lese našel pohozený hřib hnědý, kozí pysk, hřib panský, mnohé holubinky, ale našel jsem houby i rozkopané. A tehdy jsem si řekl, že je lépe přinésti něco než nic a houby jsem sebral. Vždyť houby kodexové jsou často také několik dní staré a přece se prodají! Nu, tedy: je to málo důstojné, ale nouze naučila Dalibora housti!

Které houby méně známé sbírám k jídlu (z dotazníků).

Všechny hřibovité, čechratky, penízovky, růžovku, stroček, lišky, holubinky, hlívu, pestřece, mechovku, pýchavky, bedly atd.: Jos. Bílek. Čechratky podvinuté, šedivky, masáky, plžatky modřínové, čirůvky fialové, václavky, slizáky, pečárky lesní, choroš sírový, šupinatý: B. Čejka. Topolovku, růžovku, šedivku, štítovku, katmanku, smrže, choroš šupinatý, masový (pstřeň), všechny jedlé holubinky, pýchavky, lošáky, slizák mazlavý a slizký, lišku oranžovou, čechratky, plžatky, ryzce, límcovku měděnkovou, šupinovku lesklou, jarní, čirůvku nahou, penízovky všechny i skvrnitou atd.: V. Hájek. — Strmělka anýzka, st. mlženka, st.

nálevkovitá: Ing. Jos. Hanzlovský: — Lišky, zelenky, holubinky, syrovinky, václavky: Ing. Jan Havelka. — Čechratku podvinutou, penízovku sametonohou, opěnku, lakovku, růžovku, choroš ovčí, srostlý, klouzek sličný, dutonohý atd.: Kar. Krčan. — Kotrč kadeřavou, opěnku, lakovku ametystovou, hlívu ústřičnou, bělolanýž, růžovku, holubinku nazelenalou, kovář, koloděj atd.: V. Lapka: — Hřib obecný, kozák, janek křemenáč, klouzky, ryzec pravý, syrovinku, bedlu vysokou, lišky, hřib sameťáček, václavka atd.: L. Malura. — Čechratku podvinutou, slizák mazlavý, stroček rohový: K. Marian. — Všechny hřiby, holubinky, bedly, žampiony, ryzce, špičky, kuřátka, kartofle, lišky, václavky: F. Marečková. — Čirůvky, holubinky, slizáky, choroš šupinatý, bedly, žampiony ovčí, opěnky, guláš ky, kotrč, pestřec: Jar. Nosek. — Bedlu obecnou a třepivou, lošák a kotrč: JUDr. F. Steinfeld. — Smrže, čirůvky, holubinky, ryzec, různé druhy hřibků, václavky, atd.: profesor J. Vodička.

Božena Vymazalová:

Dušené houby.

Houby dusím na zarůžovělé cibulce se solí, tlučeným pepřem, kmínem. Někdy i trošku marjánky. Pokud nejsou plně vysmahlé, přidám trochu pšeničné krupice. Do hotových zamíchám vajíčko a trochu utřeného česneku. Místo krupice dávám někdy strouhanku, drobenku (z vajíčka a mouky), což je také dobré. Podle chuti může se to nebo ono vynechat a dát samá vajíčka.

*

Houby v octě. Houby vařím hned s octem (aby to bylo příjemně navinulé). Pustí-li houby málo šťávy, musí se ocet trochu rozředit vodou. Přidávám kmín, celý pepř, nové koření, bobkový list, thymián, cibuli. Vařím podle tvrdosti hub i půl hodiny. Pak vše narovnám buď do patentních sklenic aneb jen obyčejných, pod blánu i pergamen, a zaliji odvarem, v němž nechávám všechno koření, jen někdy cibuli vyndavám a sterilisuji. Božena Vymazalová.

Božena Krásná:

Houbová omeleta se zeleninou.

Penzovku dubovou, růžovku nebo šedivku podusíme a jemně usekáme. Do měkka uvaříme kedluben nebo karfiol, mrkvičku a rovněž jemně usekáme. V míse utřeme 2—3 žloutky, sůl, 6—10 dkg tuku, přidáme houby se zeleninou, tlučený pepř, v mléce namočenou housku a sníh z bílků. Plech vymažeme, vysypeme žemlí a hmotu rozetřeme 3 cm vysoko. Upečeme v dobře vytopené troubě do červena. Podáváme s hlávkovým nebo okurkovým salátem, též dušený špenát je k tomu dobrý.

Hadovka smrdutá (jako vejce), rozkrájená na tenké plátky asi 3 mm silné, se dá i jíst bez namazání zeleným rosolem a moukou. Usmaží se na tuku (sádlo vepřové, máslo i sana), s kmínem, do hněda upečená chutná skoro jako vepřové maso, s chutí snad ještě pikantnější. — Margold.

Jak se opéká ryzec obecný na plotně. Ryzec obecný dá se opékati na plotně kuchyňských kamen. Noha se seřízne, aby byla jen asi 1 cm dlouhá a ryzec se položí vrchní stranou klobouku na plotnu a posype solí. Nechá se péci, až se sůl šťávou houby škvaří. Pak se napíchne na vidličku a pojídá. Chutná jako uzené maso. Jaroslav Hyngar.

Houby v soli nakládají se ve vlastní šťávě a silně se prosolí (pak se již polévka nesolí). Mnoha lidem se kazí, protože houby dobře neprosolí. — Smotlacha.

Čechratka černohuňatá. Směs dobrých, chutných hub po čechratce černohuňaté zhořkne a stane se nechutnou. M. Fridrichová.

Plžatku borovou (pomrazku) a modřínovou (modřínku) sbírám v Motole. V polévce z kostí s krupicí nebo s rýží jsou znamenité. — Karel Jakoubek.

U penízovky máslové vadí ztuchlá příchuť, je-li jídlo připraveno ze samých hub tohoto druhu. Dr. Bohumil Rejha.

Syrovinky jsou jediné houby, které si lid na Přibyslavsku cení nad hřiby. Upravuje je různým způsobem. Proslulým jejich nalezištěm je kopec Henzlička mezi Vepřovou, Hlubokou a rodištěm Havlíčkovým Borovou. Kokosky a ryzce bílé jsou tu odmítány, ba ani letní ryzce (zde rezky) nikdo nesbírá, jen podzimní ryzce v lukách na nakládání. 22. IX. 1948. Josef Fürst.

Bělolanýž je houba tak tvrdá, že lidé se slabšími zaživadly udělají nejlépe, když už si jí chtějí zlepšit polévku, když ji jenom vyvaří a pak vyhodí. Konservuje se nejlépe v soli. Sušením příliš ztvrdne. Dr. Bohumil Rejha.

Z liškovitých liška obecná má, myslím, všestranné použití, ať do polévek, octa nebo s vajíčkem, nebo jen na oleji či na másle. JUC Jaroslav Pavlousek.

K sušení používají smiřičtí houbaři skoro výhradně všech hřibovitých. Já jsem sušíval i všecky jiné houby, které jsem sbíral a uchovával je nejraději rozmělněné na prach nebo drobné kousíčky v láhvích dobře uzavřených; tak zachovávají vůni a chuť léta a neškodí jim moli ani červotoči a jiní škůdci. Jan Pacák.

Soutěž z XXV. r. jsem vyhrál a tím i Atlas I. Jaroslav Almer.

H. Obchodní a průmyslový výzkum hub. Klasifikace hub podle hodnoty. Úschova a doprava hub.

Které houby pokládáme za nejlepší v různém jejich použití (z dotazníků).

Phol. mutabilis, Col. fusipes pokládám za nejchutnější ve směsi na smažení a na guláš. Rus. vesca, virescens a mustelina jsou též výborné smažené a do polévky, Psal. campestris nejchutnější v polévce: Jar. Almer. — Hřibovité, ryzec, čirůvky, lišky, kotrče, pečárky: St. Cejnar. — Hřib obecný (borový, dubový, smrkový), klouzek obecný (borový), křemenáč březový a osikový, kozák březový, dubový, habrový, liška obecná, pečárka obecná, ryzec obecný, syrovinka, špička obecná, čirůvka, zelánka a havelka: St. Dudr. — Strakoš, pečárku lesní, všecky hřibovité: MUDr. J. Hertík. — Hřib dubový, křemenáč, hřib žlutomasý, borovinku: Al. Janda. — Ryzec pravý (L. deliciosas), lišku obecnou (C. ciburius), pečárku ovčí (Ps. arvensis), hřib obecný (B. bulbosus), hřib kovář (B. erythropus), hřib koloděj (B. luridus), klouzek obecný (B. luteus) a sličný (B. elegans), václavku (A. mellea): Antonín Jelínek. — Hřib obecný, křemenáč osikový (křemenáč a kozák), liška obecná, opěnky a václavky: Lad. Lukeš. — Čirůvky, zelánku a havelku, všechny jedlé druhy hřibovitých, ryzce, lišky, bedlu vysokou, václavky a j.: JUDr. J. Kaupa. — Jedlé bělohřiby smažené na másle, žampiony v omáčce k masu, lišky nakládané v mixedpickles (25% hub, 75% zeleniny), ryzce v octě na hors d' oeuvre: Jaro Miškovský. — Hřiby borové, sametové a muchomůrku červenomasou tak zv. masák: V. Krejčíková. — Hřib smrkový a borový, v každém použití (nejlepší omáčky a kuba), klouzek borový, muchomůrka růžová,

syrovinka (na omastku), ryzec pravý, strakoš, václavka (v octě), havelka i zelánka (polévky i ocet): Jos. a R. Kocourek. — Hřiby, lišky, klouzky, václavky: Fr. Malík. — Kotrč na másle (nejchutnější, co jsem dosud jedl), jinak syrovinka (pokud se jí člověk nepřejí) ,a to na másle pečenou; v octě jsou nejlepší ryzec pravý a václavka. Dále patří k nejchutnějším lišky a ovšem žampiony na smetaně: Dr. S. Nevole. — Pečárky, hřiby (polský recept). Směs: slizáky, čechratky, holubinky, klouzky: J. G. Sedláčková. — Velmi se osvědčuje mletý pestřec do omáček, též hřib peprný, různé druhy kuřátek dusíme ve vlastní šťávě, pak přidáme tuk a zaprášíme moukou, opepříme a chutnají jako dršťky. Strákoš s vejci je výtečný: V. Skála. — Hřib obecný, špičník kozák, osík, lidově janek, hřib hnědý podborovník, kovář, lidově modrák, kuřátka žlutá, liška obecná: J. Šmerda. — Nejraději mám hřiby, lišky, muchomůrku narůžov., které jím zpravidla smažené: JUDr. K. Štolba. Pečené syrovinky (starší hřiby, křemenáče, ryzce), na kmíně, špičky s vejci i bez; směsi hub dušených bez vajec používám do palačinek: Helena Vendyšová. (Všichni pošlete vyplněné dotazníky.)

Posílám k určení do Myk. výzkum. ústavu (bezpl. poradny) namrzlé houby z louky na okraji smrkového lesa u Veselé u Rokycan. 13. XI. 1948.

Marie Bauchmannová.

Jde tu o čirůvku nahou čili fialovou. Namrzlá je stejně chutná jako nezmrzlá, ale trochu vodnatá. Pravděpodobně je však zato stravitelnější, t. j. výživnější nežli nezmrzlá.

Smotlacha.

Mám rád strakoš pro jeho typickou vůni, dále sbírám kl. sličný, všechny slizáky a čirůvku žlutohnědou. Lze je všechny nakládati do octa i soli.

Inž. Hynek Pittner.

Ch. Obchod houbami. Trhy hub. Houby trhové a jich výzkum. Kodex alimenterius. Znalci hub, školy hub pro znalce.

Jindř. Zahradník:

Houbový trh ve městě.

V prvé polovině července loňského roku (1948) navštívil jsem houbový trh v Kutné Hoře. Hub mnoho a zájem veliký. Houby prodávány buď na hromádky nebo jednotlivě. Málo se mi však líbily ceny. Malý hříbek velikosti slepičího vejce asi 10 Kčs, větší mnohem více. Jak mám houby rád jako pochutinu a po náležité úpravě a doplnění jako potravinu, tolik bych nikdy nedal. Bylo v té době již dosti hub v lesích a obnos neodpovídal vnitřní hodnotě. Houbaři tržili veliké obnosy, několik set až i tisíc korun i více za den.

Teprve později upravil okresní národní výbor ceny, dříve než nejvyšší cenový úřad, ale to se nelíbilo houbařům a jezdili přes Kutnou Horu až do Kolína, kde zatím ceny ještě nebyly stanoveny.

Houby po úpravě cen zlevnily, třebaže ceny nebyly trvale dodržovány a později, ač hřiby rostly mnohem více, stály místo stanovených asi 25 Kčs za 1 kg opět veřejně 40 Kčs. (Dokončení příště.)

Dr. Fr. Smotlacha:

Královéhradecký trh hub letmo v roce 1948.

Královéhradecký trh znám od mládí, neboť byl vedle hub v přírodě mou první školou velkých hub. Již první rok svého studia na gymnasiu v Hradci Kr. v září 1896 jsem jej objevil, což mne tehdy jako velikého praktického houbaře, který jsem základní druhy hub hřibovitých dovedl nejen dobře sbírat, nýbrž

i věděl, kdy kde pod kterým stromem rostou, velice překvapilo. Nalezl jsem v trhu veliké zalíbení a spěchal jsem pro něj vždy o čtvrt hodiny dříve do školy a to po celé své studium na gymnasiu. Tím jsem mnoho získal, jak příležitostně sdělím. Od maturity studoval jsem trh hradecký více méně každoročně, ovšem jen letmo, a v posledních dvou letech, kdy po okupaci opět se utvořil, sledoval jsem jej opět důkladně, neboť mi ve spojení s trhy pražskými a ostatními v ČSR, jež se při každé příležitosti snažím poznati, sděluje o houbách velmi mnoho nejen prakticky, nýbrž i teoreticky vědeckého. Sapienti sat.

Abych čtenářům ČČSH poskytl příležitost poznati naše hubné trhy podrobněji, rozhodl jsem se sledovati pro ně trh královéhradecký letmo od května do zimy a upozorniti sem tam na jeho zajímavosti a body, z nichž odborník se mnoho dovídá. Chci také získati pro příští rok několik spolupracovníků pro trhy ostatních našich měst.

I. Trh v Hradci Králové 10. a 17. VII. 1948.

Působením deštivého počasí od konce června bylo tu po oba dny opravdu hub spousta. Ovšem vlivem zimy v uvedené době měl trh částečně ráz podzimní. Hřibů bylo méně, zato druhy jiné. Studené noci vyvolávají houby podzimní, čemuž svědčí hojná václavka a j. Letní houby: B. rugosus (nejvíce), rimosus, luridus, reticulatus, granulatus, erythropus, byly přineseny. Jen málo pravých letních druhů dalších. Z pozdních druhů nejvíce byl přinešen B. versipellis, badius (i ve srostlicích). Následoval B. bulbosus (1 kg 60—70 Kčs), i s nakladačkami, pak B. scaber, rufus (smrkový a dubový), variegatus, subtomentosus, chrysentereon. Vzácnější byl, ale vyskytl se: luteus, pak elegans i kapucínek (B. melaneus). Málo bylo druhu: B. pinicola, Boudieri, niveus, versicolor. Hřibovité, jako vždycky, dominují. Hromádky se staví smíšené po 5 Kčs! B. rugosus a rimosus donešeny z Bělečka, Hrachovišťat a Dobřenic. Z ostatních hub na trhu byla nejčastější oloupaná růžovka, méně šedivka, vzácné byly lišky obecné a bílé (dubové), řídce žampiony: obecný, zářivý, ovčí a vzácný. Ze tří míst přinesli 17. VII. ryzec obecný (z jednoho 4 kg) a syrovinku. Z bedel našel jsem na trhu mladou bedlu vysokou a jednu červenající. Byly doneseny: havelky, kuřátka žlutá, zlatožlutá, holubinky: mandlová (vzácně!), namodralá, zelená a šafránová. Vrchol růstu hub již navyklých na deštivé a chladné počasí nastal v polovině července 1948 a jevil se v množství velkých hřibů obecných, místy až 3 kg, dosahujících nebo rostoucích ve srostlicích i ve svazcích nebo drůzách. Čirůvka šafránka byla nalezena v té době přímo obrovská a vyskytla se tak i na trhu spolu s plodnicemi normální velikosti. Obrat nastal o týden později.

Trh v sobotu 24. VII. 1948.

Od předešlého trhu nastal velký obrat počasí. Silně se oteplilo. Nastalo takořka normální počasí z konce července. Následek: Houby rostoucí vlivem chladného počasí podzimního, přestávají růsti a rovněž houby právě zvyklé na toto počasí (na př. hřib smrkový či obecný). Novohradecký houbař p. Havránek přičítá to vlivu měsíce. Hub je mnohem méně nežli před týdnem. Hřiby smrkové a borové odpadají téměř úplně a pokud jsou, naříká se, že jsou červivé. Objevuje se hřib dubový. Ubylo václavek, jsou slabší. Ubylo strakošů (B. variegatus). Jsou rovněž menší, slabší, s tenkou nohou. Ubylo i klouzků sličných, ryzců a kozáků; skoro zmizely kozáky březové (B. scaber) niveus (bílý), melaneus (kapucínek). Dominuje B. rugosus (kozák habrový). Málo roste kozák dubový - B. rimosus (je na něj ještě vlhko a zima). Objevuje se křemenáč osykový (B. rufus a vzácně křemenáč šedý, B. griseus). Holubinky, muchomůrky, bedly, žampiony, lišky rostou jako dříve, ale jen málo. Stejně koloděj (dubový) a kovář.

II. Trh 31. VII. 1948.

Teplé, suché počasí celého týdne ustálilo obrat v houbách. Hub je málo, všeobecný nářek: „Sucho, nerostou." I na měsíc je stížnost: „couvá". Přestaly houby podzimní (václavky, ryzce, havelky, zelinky) a objevily se hojně jen vzácně dříve rostoucí houby pravého léta: kozák habrový a dubový (B. rugosus et rimosus Fr.), podoubník dubový či kozí pysk (B. subtomentosus L.), všechny rozpukané od slunce. B. rugosus byl často i úplně černý. Kozák dubový roste hojně; nalezl se tu i ve srostlici či drůze, 6 kusů, znak to bujného růstu. Hřiby pravé: borový (B. pinicola) a smrkový (bulbosus) přestaly úplně. Dubový a červenavý bukový (B. reticulatus Sch.) začíná růst. Ovšem, vše je červivé, proč, vysvětlíme jindy. Trh začíná projevovat čas roční, léto. Ovšem náhlý přechod od vlhka a studena způsobil velký úbytek hub v lese a na trhu. Je jich tu pátý díl proti předešle a osmý proti předpředešle (kdy byl v červenci 1948 vrchol posledních padesáti let). Ve zbytcích (staré kusy) byly tu křemenáče březový a osykový (od osyk a dubů), kozák březový (B. scaber Bull.), zcela vzácný byl starý loupák obecný (B. luteus L.), strakoš (B. variegatus Sm.), hnědý hřib (badius); začíná růsti kovář (B. erythropus Kr.) a hřib žlutý či panský (B. aereus Kr.), ve formě bronzové z jedlin a smrčin i šedé (hřib vonný, B. fragrans Vitt.), z habřin a dubin na jíle. I modrák olšový čili koloděj dubový (B. luridus Sch.. var. quercinus Sm.) se tu objevil. **Trh 7. VIII.** Sucho. Hub málo. Blíží se dešť.

Trh hub 14. VIII. Po obratu v dešti mohl jsem trh prohlédnout jen letmo. Hub i houbařek velmi málo, neboť před tím pršelo dva dny nepřetržitě nikdo nejde do lesa a houby málo rostou. Bylo tam něco křemenáčů březových, kameníků, trochu lišek, několik kovářů. Během celého týdne pršelo a ochladilo se. Hub roste málo.

Trh hub 21. VIII. byl stejně slabý, málo lidí, málo hub. Nejvíce bylo lišek. Ty se dobře prodávaly na hromádky. Třeba částečně odvolati mínění, že lišky nerostou (rostly od jara jen zcela málo), protože byly poškozeny loňským suchem. Nyní si to na krátký čas a místy nahrazují. Stále ještě dochází B. versipellis Sm. Je tu hojný ve velkých kusech. Dále tu je častější B. rimosus, B. badius, pestřec obecný, mladé hřiby obecné (smrkové) a několik mladých plodnic Clavaria aurea. I mladé křemenáče, B. rufus, tu byly. Jednotlivě se na trhu nalezly: B. subtomentosus, variegatus, scaber, R. cyanoxantha, vesca. Byla zde i kotrč borová. Počasí se ustaluje na pozdní léto. Houby se ještě po přechodných horkách a suchu plně nepřizpůsobily. Ač je naprseno, pozdních hub jen málo.

Rudolf Šimek:

Je možno vyvážeti houby?

Mnoho toho bylo již napsáno o tom, jak by se mohlo našeho hubného bohatství využíti, aby v našich lesích nehnily statisíce, neřku-li miliony. Ale výsledky jsou stále pranepatrné. Proč? U nás na venkově je dosud ustálený zvyk, že se houby sbírají jen pro vlastní spotřebu a ostatek se nechává prostě shnít v lese.

Zde by bylo třeba řádné organisace k tomu, aby jednotlivé obce v lesnatých krajích měly svého nakupovače sušených hub. Zvláště v těch krajích, kde není vůbec žádný, nebo jen malý průmysl. Takový organisovaný sběr je v mnohých obcích jižních Čech již desítky let zaveden a přináší místnímu obyvatelstvu značný užitek (na příklad Načeradecko, Lukavecko a j.).

Již v roce 1912 zabloudil jsem při svých obchodních cestách do obce Dolní Lhoty u Lukavce, kde jsem byl svědkem toho, jak místní obchod-

ník a hostinský coby sběrač, pytloval se dvěma pomocníky celý vagon sušených hřibů. Byl toho plný sál. Neviděl jsem nikdy takové množství sušených hub pohromadě. Zájem o sušené hřiby je v cizině velký, zvláště v těch státech, kde nemají takových lesnatých komplexů jako u nás. I Amerika se o naše hřiby zajímá a svědecky je dokázáno, že tam naše hřiby mají znamenitou pověst. Trvá ovšem jen na dodávkách zaručeně čistých hřibů, jinými houbami neznehodnocovaných. Nemohu proto souhlasiti s poznatky p. Vlad. Krabovského, které nabyl, jak píše v čísle 7-8 ČČSH, s americkými okupačními vojáky v západních Čechách: že prý v Americe houby nesbírají a nejí. Omyl! Američané, zvláště ve východních státech, nejen že houby znají, sbírají, pokud jsou, ale i jedí.

(Dokončení příště.)

I. Houby jedovaté a podezřelé. Otravy a nemoci z hub. Boj s nimi. Záměny. První pomoc. Jedy a léky z hub. Lékař, lékárník a houby.

Ing. Vladimír Slouka:

Lihoviny při otravách houbami?

Před požitím lihovin při otravách houbami dlužno co nejvíce varovat! Lihoviny, které v malých dávkách ve formě slivovice nebo různých hořkých t. zv. žaludečních likérů se velmi dobře osvědčují při žaludečních nevolnostech, zejména po požití pokrmů tíže stravitelných, bývají mnohdy použity také bohužel nesprávně a vždy s nepříjemnými a často i tragickými následky při otravách jedovatými nebo zkaženými houbami. Líh, který všeobecně trávení podporuje, usnadňuje v tomto případě rychlé vstřebávání jedu do krve a podporuje tak jeho neblahé působení.

Pocítíme-li po požití hubných pokrmů nevolnost, žaludeční bolesti, škrábání v krku, projeví-li se nevolnost dokonce zvracením a průjmy nebo závratěmi a bušením srdce, musíme se snažit odstranit požitý pokrm ze žaludku (zvracením) i ze střev (projímadly) a vyhledati ihned lékařskou pomoc. Protože tělesnou námahou, na př. chůzí k vzdálenému lékaři nebo do vzdálené nemocnice se zvyšuje oběh krevní a tím se podporuje rovněž vstřebávání krve do organismu, má býti použito dopravních prostředků. Pozdní vyhledání lékařské pomoci a tělesná námaha u učitelky Tonarové v nešťastném bohdanečském případě (viz článek Dr. Smotlachy: Můj způsob výzkumu otrav houbami, v 4.—6. čísle ČČSH, ročník XXIV.), která po otravě houbami jela ještě z Bohdanče do Jičína na návštěvu a podobně v případě otravy rodiny Capůrkovy v Bavorově (článek JUDr. Páva: Otrava houbami, ČČSH, čís. 9.—10., roč. XXIV.), kde postižení šli pěšky do vzdálené nemocnice, mohlo býti rozhodujícím činitelem tragického průběhu otravy.

V případě otrav hubnými jedy lze všeobecně pití doporučit, ovšem pouze lihuprostých nápojů, jako na př. čaje nebo kávy, nebo i pouhé vody, do které rozmícháme živočišné uhlí nebo kávový prášek. Varujme se však alkoholu v jakékoliv formě, a to nejen při vlastní nevolnosti, ale i tehdy, kdy už se domníváme, že vyvrcholení otravy bylo už překonáno a že alkohol by zesláblému žaludku mohl prospět. Neblahé účinky lihovin podaných v tomto stadiu onemocnění jsou výstižně uvedeny v článku Fr. Horčičky, Otrava zvonovkou jarní, v 9.—10. čísle XXIV. ročníku ČČSH.

Pesterce. V létě 1946 jsem s motolského vojenského cvičiště (zákopy), s místa bez trávy, přinesl pesterce na povrchu temně okrové a uvnitř černé. Dali jsme je do bramborové polévky, 4 teřichy (plodnice) na 8 talířů. Asi

po 4 hodinách pocítila manželka nevolnost se šuměním v uších a s konečným zvracením. U mne se dostavily potíže slabší, bez zvracení, a později, ač jsem snědl polévky více; byla to u mne slabá závrať a mírná bolest v hlavě. Pesterce působily i jako projímadlo. Po několik dní jsme nebyli »ve své kůži«, s pocitem menší otupělosti. — Karel M. Jakoubek.

Muchomůrka zelená byla nalezena nedaleko Ústí nad Orlicí v lese Hradiště. Les smíšený, převládá buk. Datum nálezu: 8. IX. 1948. — Fr. Trojna.

Muchomůrka zelená voní ve stáří trochu jako hořké mandle.

Jaro Miškovský.

Ústav (MÚV) děkuje p. řed. Trojnovi i mnohým jiným za velké i menší zásilky muchomůrek zelených. — Smotlacha.

Muchomůrka zelená, Amanita viridis Pers. Plodnice nalezena 5. září 1948 v listnatém háji »Chrástka« u Uher. Brodu. Není zde v létě a na začátku podzimu nijak vzácná, často ve skupinách až po 5 plodnicích. Kolem Uh. Brodu vyskytuje se snad ve všech lesích. — Dr. Vlad. Melčák.

Znalost B. Satanas a B. satanoides jsem si ověřil na Smotlachově výstavě hub v Novém Hradci Králové r. 1946. Frant. Niederle.

Obr. 5. **Bránovitka lošáková, choroš či síťkovec dvouletý, Irpex hydniformis** Vel. = **Polyporus biennis** Bull = **Daedalea biennis** Fries = **Heteroporus biennis (Bull.)** Lann. Klobouk 5 až 10 cm v průměru, kožnatý, bělavý, nálevkovitý, nepravidelně laločnatý, na spodu v tlustou stopku zúžený. Často srůstá několik plodnic dohromady. Na spodu trubky s protáhlými zašpičatělými lištami, načervenale okrovými. Houba původně bílá, omačkáním a ve stáří se červenohnědě barví. Dosti vzácná houba jehličnatých lesů. Sbíral a fotografoval R. Beneš (1944).

J. Názvosloví a lidová jména hub.

Jar. Beneš:

Lidová jména hub u Náchoda a Hronova.

Vzdálenost od nás z Náchoda do Hronova je pouze asi 7 km. A přec, ač tato dvě města jsou jen tak málo od sebe vzdálena, mají odlišná lidová pojmenování některých druhů hub. U nás v Náchodě se říká strakoši „podborovinka", hřibu hnědému „slaďák", kozímu pysku „sa-

meťáček", muchomůrce šedé „šedý žampion", pestřeci „lanýž", klouzku sličnému „žluťák". V Hronově naproti tomu pestřeci „brambora", strakoši „doupník", hnědému hřibu „podříbek", kozímu pysku „babka", křišti „židák", klouzku sličnému „podmásník".

V. Sládeček:

Lidové názvy hřibovitých hub na Mladoboleslavsku.

„Hřib" = B. bulbosus Sch., hřib smrkový, obecný. — „Dubák, podoubník" = B. reticulatus Sch., hřib dubový. — „Podborovák, borovík" = B. pinicola Vent., hřib borový, borák. „Růžák" = B. regius Krombh. a B. fuscoroseus Sm. — „Hřib panenský" (hojný na trhu) = B. aereus Krombh., hřib bronzový. — „Modrákem" nazývají B. luridus Sch., erythrotheron Bezděk, erythropus Pers., Satanas Lenz. satanoides Sm., purpureus Fr., pahypus Fr., olivaceus Fr. (hojný), cyanescens Bull. — „Sladkohříbek" = B. badius (hřib „hnědý"). — „Sameťáček" = B. subtomensosus L. — „Strakoš" = B. variegatus Sw. (ten na Mnichovohradištsku slove „švardák". — „Hřib nepravý" čili „hořký" = B. felleus Bull. — Hřibem panským zovou houby hřibovité se žlutými trubkami: B. chrysenteron, versicolor, G. lividus. — Klouzky, podmásníky, masláky či maclouchy jmenují všechny slizké klouzky (granulatus, bovinus) a loupáky (luteus, elegans, viscidus).

Strakoši říkají na Moravě na Hané máslák. — M. Fridrichová.

Záměna zelánky. V čís. 9-10-XXII píše kol. p. Sládeček o zelence a přichází k názoru, že jméno zelenka je s to způsobiti záměnu zelenky s muchomůrkou zelenou. Je to týž názor, který jsem vyslovil ve svém dopise z poslední zásilky, kde jsem navrhoval pro zelenku jméno žloutkovka; jelikož p. Sládeček mluví o »strnádkách« a barva zelenky skutečně odpovídá tomuto pojmenování, beru svůj návrh zpět, ovšem jinak, co v článku řečeno, platí. S. Krejčí.

Havelky zovou se na Šumavě (Lhenicko) »listopadky«. — Ant. Stránský.

K penízovce sametonohé poznamenávám, že v okolí Rahova právě jara domorodci Huculové sbírali různé penízovky (říkali jim bystříky) a byly jim vítanou změnou věčných brambor a kulešy (pokrmu z kukuřice). U Košic jsem před lety (u Myslavy) sbíral císařku, kterou považuji za nejchutější houbu, kterou jsem jedl. — Inž. F. Šafr.

Lidové názvy hub na Pardubicku: prášilka – pšoukavka, křemenáč - křemeňák; na Zlínsku křemenáč – janek. Růžena Výborná-Vtelenská.

Jelenka či jelenice (Hydnum imbricatum) má jméno »medvědice«, letos zastihl jsem v lese u Rohatic ženu, sbírající jelenky a tázal jsem se jí, jak je jmenuje, odpověděla, že »čůně«. Spyt. Krejčí.

Šefránky nebo sviňůrky říkají na Benecku zelánkám, protože jsou na klobouku často červenožluté a protože jsou v mládí svinuty jakoby v klubíčko, než se dostanou v borovině z písku na povrch, kdy se teprve nad zemí zvolna plně rozloží. - Smotlacha.

B. variegatus SW - »židák« v okolí Svratky. Karel Balíček.

Opěnky nazývají v Doubravici u Dvora Králové »vopinky«. - J. Pacák.

Lidová jména některých hub na Třeboňsku. Křemenáče s červenou a oranžovou hlavou (osykové, dubové i březové) nazývají »kozáky«. Kozáku habrovému i březovému říkají »špičník«, strakoši »kojsár«. Václ. Fritz.

Klouzek sněžný. Na Semilsku u Krkavčí skály rostl v jehličnatém lese úplně bílý klouzek — říkali mu klouzek sněžný. Byl to zřejmě známý, jedlý, vejmutáček (B. Boudieri Q.). Rostly tam též borovice vejmutovky. Rovněž tam rostla holubinka bukovka. B. Sládečková.

K. Pěstování hub. Houby pěstování schopné. Žampiony.

Bohuslav Cicvárek:

Pokus o pěstování polních pečárek.

V r. 1944 počátkem měsíce května založil jsem malý záhon za účelem pokusu o pěstování žampionů na stinném místě dvora. Z nedostatku koňského hnoje smísil jsem asi stejné díly zaleželé králičí mrvy, obilních plev a zahradní prsti. Tuto směs jsem urovnal v podobě hrůbku asi 50 cm vysokého. Aby záhon nevysýchal, dal jsem navrch asi 50 cm vysoké vrstvy hlíny. Prvé plodnice jsem sbíral 23. VII. téhož roku. Byly velmi pěkné. Sklidil jsem jich celkem 18. Potom však nastaly dlouhotrvající deště a na záhonu vyrůstalo neustále veliké množství plevele, ježto semena byla v upotřebených plevách. Bylo nutné jej neustále vytrhávati a tím se podhoubí velmi porušovalo. Vytrvalým deštěm konečně podhoubí shnilo. Jiné druhy hub se na záhoně neukázaly. Z toho plyne, že je nutno založiti záhon pro letní pěstování žampionů někde pod kůlnou nebo v pařeništi, aby byl chráněn před dlouho trvajícími dešti a použíti k tomu plev a mrvy prosté plevelových semen. Podle J. Bezděka možno na založení žampionových záhonů použíti pouze kobylin smíšených s kyprou zemí, jež se po 14—20 dní častěji obracejí. (Příště o pěst. ž. více!)

Jan Stříbrský:

Smrže v zahradě.

R. 1944 na jaře jsem našel v zahradě několik šedohnědých špičatých smržů (smrží) na pokraji hlavní cesty, jež byla vysypána popelem. Divil jsem se tomuto neobvyklému nálezu. Tu vzpomněl jsem si, že popel na cestě jest z místního lihovaru, v němž bydlí náruživý houbař a milovník smržů, správce lihovaru. Ten vyhodil odpadky smržů na popel a s popelem se zárodky smržů dostaly do zahrady. Ještě druhý rok se tam smrže objevily, a to na pokraji záhonku u cesty. Tento výskyt smržů dokazuje, že jest možno smrže pěstovati i v zahradě. O pěstování hub psal ČČSH již několikráte, na př. ČČSH roč. XXII.

*

V pěstování sadovky provádím několik let pokusy. Snažím se ji s úspěchem přenášet a pěstovat v zahradě. Podrobné výsledky ještě sdělím.

Ant. Červený.

Topolky. znamenitou a v budoucnu jistě kodexovou houbu, může si každý napěstovat (přenosem podhoubí nebo i z výtrusů) všude pod vlašským topolem. Doporučuji to každému, komu ještě topolky pod topoly nerostou. Mně se to velmi snadno podařilo již r. 1927—30 a od té doby několikráte. Naposled r. 1941 pod topoly mezi rybníky »Roudničkou« a »Datlíkem« u Hradce Králové. Chtěl jsem již několikrát o tom a o topolce psát, ale nedostatek místa, které nemám ani pro zvlášť důležité práce spolupracovníků, jako v mnoha jiných otázkách, mi v tom zabránil. Ostatně topolky jsou dnes, díky naší dlouholeté akci, známé (stejně jako čirůvky dvojbarvé, nahé atd.) většině spolupracovníků. V jednom případě našel jsem topolku i pod osikou, podobala se však značněji čirůvce masité. Zde bude ještě třeba dalšího výzkumu. Smotlacha.

L. Houby nižší a bakterie. Nemoci rostlin z hub. Hubní epiphyti.

Dr. F. Smotlacha:

Nižší houby.

Bohužel nemáme v úvodním sešitě nového ročníku ČČSH tolik místa, abychom zařadili sem všechen materiál, který máme nashromážděný za

poslední měsíce. Zejména do této stati máme mnoho příspěvků, které však by zabraly mnoho místa a které proto odkládáme na příště.

Bakterie byly ještě nedávno (Velenovský 1921) u nás čítány k houbám — Fungi. Z mého barevného fotogr. atlasu díl I. čtenáři vědí, že jsou dnes od hub úplně odděleny a že s nimi nemají morfologicky ani systematicky téměř nic společného. Zůstávají však stále houbami v širším slova smyslu ovšem jen biologicky, t. j. podobou ve způsobu života, nikoliv tvarově (morfologicky) a příbuzensky (systematicky).

Smotlacha.

M. Zajímavosti z velkých hub. Referáty, zprávy, hlášení. Historie houbařství. Dotazy, upozornění, propagace.

Spytihněv Krejčí:

Kozák habrový v octě.

V seznamu hub podle chuti, který jsem zaslal na výzvu v ČČSH, chtěl bych opraviti: V řadě: „naložené v octě" bych zařadil ihned za hřiby obecné tmavého kozáka habrového, kominíka. (Viz Smotlachův Atlas díl I.) Kominíčkem nazýváme sice snad stroček rohový, ale ten kozák, kterého se má oprava týká, jest také takový černý, ušmouraný, s hlavičkou temně smutně šedohnědou a s třeněm hodně černě šupinatým, takže některý dělá dojem, jako by byl protažen komínem. Také je tato houba dosti tuhá, určitě značně tužší nežli špičník, který má klobouk bledší. V r. 1948 jsem nalezl toho kominíka ve značném množství v jednom habrovém porostě, nasbíral jsem jej, a poněvadž kloboučky byly maličké, zavařili jsme je v témže roce, již po odeslání zprávy, jsme je otevřeli a užasli jsme nad jejich jakostí.

Jiří Šmaha:

Hadovka valčická.

Phallus imperialis Kalch.

Hadovku valčickou nalezl před lety pan sp. Krejčí ve Valčicích a později byla nalezena na více místech. Dne 10. X. 1948 jsem ji nalezl na Císařské louce v Praze v trávě, kde poblíž rostly pyramidální topoly. Na první pohled jsem ji považoval za h. smrdutou - P. impudiens L., ale podle čichu jsem zjistil, že nezapáchá mršinně, ale kvasnicově. Na témž místě jsem nalezl ještě vajíčko, které svou barvou mě usvědčilo, že jsou to plodnice h. valčické - P. imperialis Kalch. Hadovka valčická se liší od h. zápašné tím, že je cítit po kvasnicích, dále vajíčko, tedy i pochva je barvy růžové až červenofialové, sliz na klobouku je tmavý, skoro černý. Jinak se úplně shoduje s h. smrdutou.

Houbařské kursy, výstavy a přednášky prof. Smotlachy v říjnu 1948.

V sobotu a v neděli 9.—10. X. v N. Městě n. Metují s vycházkou, přednáškou, výstavkou, která pokračovala týden. Velký zájem. Na vlhkých místech nalezeny ještě houby hřibovité, zvl. u bříz, kam směřovaly kroky prof. Smotlachy. Tak nalezeno mnoho kozáků březových formy typické, typické křemenáče březové. Prof. Sm. přinesl z rašeliniště u N. Hradce Kr. od Kluků a Roudničky kozák bílý (B. niveus Fr.), kapucínka (rovněž ve vlhku pod břízami rostoucího (B. melaneus Sm.), známou jako lišku bažinnou (C. lutecens Pers.), mléčník topolový atd. Mně se podařilo nalézti v lese Jáselný u Krčína (má mykol. zahrada)

celé pásy velikých krásných třebas od sucha zaschlých a rozpraskaných václavek císařských (Armillaria imperialis Fr), kterou Sm. označil jako houbu Slovenska, a která podle něho v zemích historických roste postupem od východu k západu řídčeji a řídčeji, jsouc přitom podle něho houbou podhorskou a přitom i teplomilnou. Celý kurs: přednáška, výstava, vycházka měly veliký úspěch a N. Město n. M. pozvalo prof. Smotlachu i na příští rok. Karel Krčan.

V úterý 12. 10. v Berouně. Zde byla přednáška pro školy a pro četné zájemce a pěkná výstavka u hub místních i prof. Smotlachou dovezených. Výstavka i přednáška měly plný úspěch. Prof. Smotlacha byl pozván i na příště. Fr. Helmer.

Výstava hub v Kamenickém Šenově. Sdružení rodičů a přátel střední školy v Kamenickém Šenově uspořádalo na popud ředitele školy p. Rud. Houšky 2. a 3. X. 1948 výstavu hub v kreslírně Masarykovy stř. školy v K. Šenově. Přes pokročilou roční dobu a poměrně suché, vzrůstu hub nepříznivé počasí, podařilo se nasbírati 126 různých druhů hub, o což se zejména zasloužila školní mládež, která o výstavu jevila značný zájem. Ze vzácnějších exponátů dlužno se zmíniti o dvou krásných exemplářích muchomůrky citronové odrůdy sněhobílé - Amanita citrina Pers. var. alba Price, která není totožná s obyčejnou bílou formou muchomůrky citronové. Jest čistě bílá, i bradavky výrazně bílé a představuje albiosní formu této muchomůrky. Jest poměrně vzácná. Zájem budila i pečárka krvavá - Psalliota haemorrhoidaria Kalchor., krásně vyobrazená v Smotlachově fot. atlasu hub I. díl. Jest rovněž vzácná a odličná od pečárky lesní - Psalliota silvatica Schff. Ze vzácnějších hřibovitých byly na výstavě zastoupeny křemenáč krvavý - Boletus sanguinescens Vel. a hřib kaštanový - Suillus castaneus Bull. Pozornost návštěvníků vzbuzoval i vystavený exemplář v tomto kraji vzácné závojenky olovové - E. lividum Bull., jedné z našich nejjedovatějších hub. Much. zelená v tomto kraji doposud zjištěna nebyla a nahradila ji ve výstavě její dobrá reprodukce. Výstavu organisovali a houby určovali pp. odb. uč. Jos. Najmon a řed. Arn. Jech. Při výstavě byla i propagována čs. houb. literatura, zejména ČČH a knihy a spisy vydané ČMS. Výstava byla po oba dny velmi četně navštěvována, skončila i po finanční stránce velmi úspěšně a zajisté splnila plně svůj účel, t. j. propagaci našich hub v určitém úseku pohraničí naší vlasti. Čs. mykol. společnost a Mykol. výzkumný ústav v Praze děkují pořadatelům a p. řed. Houškovi, p. odb. uč. Najmonovi a zvláště p. řed. A. Jechovi. Ing. Ant. Kubík.

Dotaz: Posílám zvláštní hřiby dubové (B. reticulatus) podivně degenerované (velká hlava, tenká noha). Prosím i vysvětlení. Sbírala jsem je 29. VII. 1948 u Chocerad v listoví. Jiřina Černá.

Jde tu o vliv suchých větrů a tepla, které v posledních 10 dnech se uplatnily. Zastihne-li takovéto počasí hřiby dosti silně rostoucí, uschová si houba v obraně proti suchu vlhkost aspoň v hlavě a zvláště v trubičkách, kdežto noha, nemajíc vodu se seschne. Tak si chrání houba své potomstvo, t. j. výtrusy. Proto je hlava suchem deformovaných hřibů (i nám zaslaných) poměrně tlustá a noha seschlá, tenká. To jsme sledovali (s kol. Zd. Martínkem!) již v minulých ročnících ČČSH. Smotlacha.

Z Náchoda. Houbařů je hodně. Houby vzhledem k mimoř. vlhkému počasí také rostou. Tyto dny byla v jednom obchodě vystavena skupina 32 těsně seskupených křemenáčů březových, z nichž největší byl asi 12 cm vysoký. Jinak tu roste hodně katmanek, much. růžových, klouzků sličných. V menším množství se ukazují hřiby, kozáci, křemenáči, klouzek Boudierův, syrovinky, lišky, holuběnky trávozelené a muchomůrky červené, pantherové i tlusté. Rozhlížím se v novém pro mne kraji. 26. VI. 1943. Jarka Blažek.

Májovky v září. Dne 27. září 1948 našel jsem májovky v Berouně pod Plešivcem, podle potoka, v trávě, v bujně zelených kruzích, tam, kde rostou na jaře. Byl jsem překvapen. Narostlo tu 13 krásných plodnic. Jistě vzácný přírodní zjev. Blízko v háji dozrály i druhé jahody. Fr. Helmer.

Špičku česnekovou, zcela mladou, lišku obecnou, třepenitku cihlovou, nalezl jsem po dešti na kraji smrčiny. (9. XI. 1947.) Jan Šístek.

Špičku česnekovou sbíral jsem začátkem listopadu 1947 po dešti, ve spoustách, ve smíš. lese u Hlinska. Byly to první houby po obrovském suchu. Šembera-Fiala.

Jestliže jsem se počal o houby zajímat teprve v minulé válce, nebylo to naprosto z důvodů materiálních, že bychom snad strádali hladem, ale jedině a pouze ze zájmu. A ten zájem o houbařství ve mně neutuchl a neutuchne, dokud se s houbami řádně neseznámím. Miroslav Mládek.

Letos mi srdce krvácí, když vidím sousedy, jak se chlubí svými plnými košíky. A já jsem se dosud mohl vypravit do lesa pouze jednou, ovšem stálo to zato. Jinak nemám času dále do lesů. 16. VII. 1948. Josef Srb.

Ohlašuji nález Leotia unctuosa Batsch, les Mandlová u Květné. 30. VI. 1948. Frant. Čouka.

N. Z ostatní biologie (rostlin, zvířat a člověka).

Jar. Žižkovský:

Čmeláci a ochrana přírody.

Ochrana čmeláků souvisí úzce s ochranou přírody, proti které se ještě leckde hřeší. Že čmelák patří u nás k prvním poslům jara, potvrzují také hlášení pozorovatelů z různých míst. Tak viděl J. Jarmiš čmeláka o velikonocích, koncem března 1948, v Čimickém háji nad Prahou, blíže myslivny. Současně vyskytl se tam i motýl otakárek, znamení to rovněž brzkého probuzení jara. V neděli 18. dubna byl pozorován čmelák v oboře Hvězdě, při severozápadním okraji lesa, za potokem. Děti tu sbíraly kdejaký jarní kvítek, zbavujíce tak přírodu ozdoby a připravujíce čmeláky o pastvu. I některé dospělé ženy se účastnily trhání kvítků, místo aby daly lepší příklad mládeži. Pro chvilkovou radost z jarní kytičky přicházejí jiní o potěchu oka a přitom odnímání výživy obecně užitečným čmelákům v době tísně škodí konec konců celku. Z toho plyne, že ochrana čmeláků začíná ochranou přírody na jaře. Zajímavé poznatky o výskytu a životě čmeláků, jakož i o našich houbách, může každý napsat na adresu: Biologický výzkumný ústav, Dr. F. Smotlacha, Karmelitská 14, Praha III. Kdo si přeješ odpověď na dotaz, přilož poštovní známku neb oznámkovanou obálku.

O. Ze školy a pro školu. Škole hub pro začátečníky. Houby a mládež. Zajímavá sdělení.

L. Husáková:

Hřib satan v lesích karlštejnských.

Asi před 10 roky sbírala jsem na Mořině a častokrát jedla hřiba satana. Nevěděla jsem ani jistě, zda to skutečně on. Lidé jej sbírali a snacha mé bytné přinesla z lesa půl nůše satanů. Dostaly jsme z nich značný díl a připravily pěkně na smetaně veliký kastrol samotných satanů a báječně si na nich pochutnaly. Sbírala jsem je též sama a vozila domů, kde jsme je také jedli. Vodu jsme z nich neslévali, připravovaly je úplně jako jiné houby. Častokrát od té doby jsem si myslela, že musím zjistit, zda to skutečně byl satan. Pamatovala jsem si místa, kde bezpečně jsem jej nacházela, a když v letošní výstavě hub viděla jsem pěkné satany, jaké já sbírala, zajela jsem schválně do Karlštejna a na starém známém místě našla kromě několika starých změklých již sa-

tanů jeden pěkný, který jsem zavezla do výstavy a od p. dra Smotlachy vyžádala si potrzení, že to je jistojistě satan.

Pozn. red.: Na Mořině sbíral jsem satana již r. 1910. Sm.

Topolky, o nichž jsem psal vpředu a v XXV. r. ČČSH, znám, jak jsem již sdělil, od mládí. K jídlu je propagují od svých veřejných pražských výstav r. 1912—13, kde byly již vystavovány. Byly již tehdy nazývány topolkami, ale určoval jsem je jako odrůdu T. pessundatum Fr. Nové druhy jsem tenkrát netvořil (viz Russula viscida Kudrna, kterou jsem tehdy vedl na výstavě jako bezejmennou čili neurčenou). Moje propagace topolky měla úspěchy až za okupace, kdy jsem topolku sbíral ve velkém, vozil svým přátelům do Prahy, zejména také naloženou v soli a sušenou — letos jsem ji rozdal na 40 kg — a kdy si toho všimli místní houbaři z povolání a začali ji prodávat na hradeckém trhu, odkazujíce se na mne. To se děje i dnes, kdy se tam již prodává ve velkém a kdy mi ji profesionálové vysbírají i na místech, kde byla mnou nasazena. Na trhu prodávají topolky oloupané, čímž se úplně odstraní hořkost, obsažená v plodnicích z některých míst. Tato hořkost v malém je někomu velmi příjemná, kdežto jiní na ni naříkají. To jsou také zkušenosti z našich pokusů v ústavu, kde zejména jako »ovar« (zvláště do směsi) a jako houba polévková se topolka velmi osvědčila. To potvrzují také naši spolupracovníci pp.: Vystyd, Spálený, Stallich, Borovička, Kášová, Náprstková atd., z nichž mnozí ji letos sbírali (Kozlík, Dvořáková a j.). Topolka je houba velké virulence. Rostla místy r. 1947 a letos (1948) všude, i za sucha (ovšem topol se jí o vodu postará). Smotlacha.

P. Práce na publikacích MVŮ, ČČSH a ČMS.

Jaroslav Zíma:

Několik poznámek o houbách ze Smotlachova fot. atlasu.

Destice chřapáčová (Discina ancilis Pers.) roste na Příbramsku okolo myslivny Placy skoro každoročně v dubnu na mýtinách. R. 1947 však pro velké sucho nerostla. Otvírá nám jarní houb. sezonu, neboť je to první větší houba, vyskytující se zde na jaře dosti hojně a poskytující nám po dlouhých zimních měsících čerstvá houbová jídla. R. 1946 byla prodávána i na příbr. trhu. Lidový název její je „smržovka", někteří lidé ji omylem zaměňují za smrže.

Ucháč obrovský (Gyromitra gigas Krombh.) je druhá větší jarní houba. Roste zde rovněž v dubnu a přibližně na stejných místech jako destice. R. 1947 se rovněž neobjevil, patrně vlivem suchého jara. Tato houba se zde vyskytuje v daleko menším měřítku, nežli destice a také jsem ji dosud na trhu nezjistil. Předpokládám však, že ji lidé rovněž sbírají a omylem nazývají smrží.

Všichni, kteří máte můj Atlas hub díl I., napište laskavě poznámku ke každému druhu tam obsaženému svoje zkušenosti o každé houbě tam obsažené, pokud ovšem tyto zkušenosti máte. Přijde to do 2. vydání. Pracuji již na II. díle, kam přijdou — pokud se tam vejdou — i tyto druhy: ucháč podezřelý, smrž obecná, přerostlá, špičatá, žlutá, žebernatá, rýhonohá, nejmenší; kustřebka oranžová, dutá, destice chřapáčová, oříš, dubovník (choroš), loupák (klouzek) sličný, slizký a tridentský, hřib hořký (žlučník), královský, peprný, kozí pysk (subtomentosus), osičník (B. rufus), kovář (bez síťky), koloděj (modrák dubový se síťkou), černoch čili hřib šupinatý (Strobilomyces), modrák hořký

(kříšť), kuřátka jarmuzová, sličná, kotrč kadeřavá, holubinky kolčaví, nazelenalá, trávozelená, sličná, vrhavka, kožolupenná, ryzec vonný, syrovinka, březnovka, plžatka vonná, šťavnatka špičatá, třepenitky svazčitá, cihlová, slzivá, sluka, sadovka (Ent. cypeatum), hloženka, šupinovka raná, penízovka kuželová, čirůvky májovka, zelánka, havelka, červenožlutá, bedly vysoká (L. procera), červenající (rhacodes), stydlivá (pudica), roztřepená (excoriata), katmanky či pošvatky (zemanky) šedohnědá a oranžová (březovka), muchomůrky šedivka a růžovka, pýchavky dlabaná a obecná (bradavčitá).

Každý do týdne napiš (bude to uvedeno ve II. díle), co o které houbě víš, kdy a kde jsi ji sbíral, jak u vás roste, jak vám chutná, jak ji připravujete, co jsi letos o ní vyzkoumal atd. Sděl také, co jsi kde o ní četl nebo slyšel, jaká její lidová jména znáte, odkud atd. Každý napiš aspoň něco a případně jen o jedné houbě. Smotlacha.

Hřib žlutomasý (babku) začal jsem sbírati v letech 1935-36 v lesích v okolí Č. Lípy u Boru. Rostl tam tehdy hojně. Nazývají jej tam »kožíšek«. Moje zásobní zahrada jsou dnes lesy lánské, kde babku ani nesbírám, vždyť je tam plno hřibů, křemenáčů atd. Letos (1948) v červnu bylo vlhko a houbám příznivo, sbíral jsem babku a holubinky namodralé v lese u Kobylis a u Panenských Břežan, kde vedle hřibu žlutomasého našel jsem i mnoho muchomůrek načervenalých. Houby rostly jako v pozdním létě. 29. VI. 1948. — Miroslav Zeman.

Hadovka k jídlu. Nejvýznačnější objev z chuti velkých hub a jídla v r. 1944: Dal jsem si upraviti k jídlu vajíčko hadovky. Vrchní houževnatá slupka se oloupala, vajíčko se rozkrájelo na silnější plátky, jež se pak usmažily jako vídeňský řízek na umělém tuku. Chuť byla velice lahodná. Opis pro časopis přiložen. Boh. Matas.

Penízovku sametonohou, třepenitku makovou, a helmovku zimní přinesl jsem 15. prosince 1947 na přednášku z Krče. Sametonožky mně chutnají výborně. Frant. Odvárka.

Satan jsem sbírala u Borku na Pardubicku v souvislosti s lesy hradeckými 12. VIII. 1947. Rostl tam na těžké půdě v plném suchu a v hejně. Je tedy značně suchomilný. Novohradečtí a klukečtí houbaři najdou jej tam častěji. — J. Mládková.

Fistulina hepatica roste na dubových kmenech výslunných strání nad Studci (okr. Nymburk). Je to výborná jedlá houba, zvláště na smažení. Archiv. Svat. Šebek.

R. Houbařství a houby jako umění, sport, rekreace a povolání.

Jaroslav Jeřábek:

Houby ve výtvarném umění.

V časopisu »Československo« v č. 2. III. roč., na straně 82 jest obraz vázy s transparentní malbou podle návrhu prof. Maryšky, na níž jako motivu bylo použito lupenatých hub a travin. 8. III. 1948.

Dr. F. Smotlacha:

Houbařství, nejlepší duševní osvěžení, vystřídání a oddech.

Málokdo si jistě uvážil, že praktické houbařství — sběr jedlých hub, je nejlepším duševním osvěžením, vystřídáním, rekreací.

Hledáte houby. Les, přerůzné uspořádání, a houby v něm, jež je třeba dobře hledat, abychom je nalezli. Hledání hub vyžaduje, chceme-li míti úspěchy, úplného soustředění, které znamená vypnutí četných myšlenek. Musíme se soustředit na několik podmínek úspěšného hledání

hub, jež vyžadují plnou naši pozornost a pohotovost. To ovšem znamená zapomenout na vše, na obtíže, nesnáze, neštěstí, na práci, která nás unavila atd. Takto se stane hledání hub velikým prostředkem rekreace duševní. I dělníku, zvláště jednostranně pracujícímu, prospívá.

Úplné vypnutí jiných myšlenek a starostí než o houby, plné soustředění k hledání hub, uleví naší mysli, naší duši. K tomu se připojí složky pohybové, cviky obratnosti, srdce, povzbuzení oběhu krevního atd. Čistý lesní vzduch, vzácné krásy lesa atd. Tak se stává sběr hub zvláště duševním pracovníkům nejlepším a nejzdravějším sportem, nejvhodnější rekreací. I pro dělníka továrního, tiskárenského a p. má tuto cenu!

Obr. 6. Strakoš či kačenka, Boletus variegatus Swarz, známá houba našich borovin, rostoucí v pozdním létě, velice chutná. Sbíral a fotografoval prof. V. Knejfl.

S. Z mykologické vědy a literatury. Kritika.

Jan Juránek:

Liška oranžová čili pomerančová.

Následkem sucha rostou houby dosud velice málo. Proto dnes 25. VII. tím více moji pozornost upoutaly dvě krásně celé oranžově zbarvené lišky s klobouky o průměru 5½ a 3 cm. Každá plodnice vyrůstala na jiném trouchnivějícím smrkovém pařízku, asi ve vzdálenosti 5 metrů. R. Veselý v knížce Čsl. houby jmenuje ji **strmělkou pomorančovou** (Clitocybe aurantiaca Wulf.) a píše, že klobouk je na okraji **tenký.** Dr. Macků v Houbaři má klobouk **podehnutý.** Snad by se tento znak dal výstižněji vyjádřiti takto: pokožka klobouku **přesahuje a tvoří podvinutý lem.** Macků má poznámku „vzácná". Nacházím ji však po řadu let na různých místech ve zdejším kraji každoročně, vždy jednotlivě, často na pouhé zemi v lese.

Jak vysvětliti, že obě rozdílná pojmenování Cantharellus a Clitocybe (a tím i rûz. zařadění) je označeno stejným autorem Wulf.? (25. VII. 47.)

Redakce odkazuje zájemce především na Smotlachův barevný fot. Atlas hub díl I., kde je o lišce oranžové podrobná stať s obrazem. Vysvětlení k dotazu autorovu podáme příště.

T. Mykologové. Oslavy, Spolupráce.

Národní umělec, Mistr Petr Bezruč, spisovatel a básník jako houbař. (Odpověď Mistrova na gratulaci a dotaz redakce.)

Milí pánové, když jsem vyšel z gymnasia, nevěděl jsem o houbách nic, znaje jen hřiba pravého z trhu, a z botaniky jen chrpu, koukol a pampelich. A když jsem se stal oficiálem, velkým pánem po stránce finanční, maje 80 rýnských měsíčně, začal jsem dohánět své vzdělání: Koupil Polívkovu Květenu moravskou, již jsem několikrát přečítal a dvě knížky mykologické, Bezděka též přestudoval. A napsal též humornou skizzu »Boletus Satanos« podle vyprávění zemř. prof. Chromečka, nic nepřibásnil. Ale jsem tvor nedozíravý, na mne musí hřib zazvonit, jak lid říká. A tak jsem jen raz v životě ukořistil 4 nádherné hřiby pravé v lese Hanuši při Brance. Vylezl na kopec a začal se ohlížet po příhodném místě, kde bych se mohl odměnit dýmkou míru. — Hle, jakýsi drobný kopeček přede mnou. Dřepnu si, cosi praskne pode mnou. Vstanu, hledím, sedl jsem na krásný hřib, jehož jsem jinak neviděl. A při něm byli tři švarní bratříci, ač už byl listopad a země bílá. Byl jsem velmi pochválen od velitelky domu v Brance, neb jsem jinak donášel jen šišky domů, chtěje se prokázat jako tvor užitečný. — Ovšem, vidět — sbíral bych jen hřiby praváky, neb nás v dětských letech maminka se všemi jinými houbami vyhazovala — tak kozí pysk, kovář, hřib hnědý — všecko nemělo ceny.

Děkuji za vzpomínku a pěkně pozdravuji.

Kostelec na Hané 3. VII. 1948. Petr Bezruč

S laskavým svolením autorovým a nakladatelovým bude ČČSH pokračovat příště humornou črtou, vyňatou z knížky Petra Bezruče: Křivý úsměv ještěrský. Karel Jakoubek.

Profesor Josef Podpěra sedmdesátníkem.

Dne 7. XI. 1948 dožil se 70 let profesor botaniky na přírodovědecké fakultě Masarykovy university Dr. Jos. Podpěra, vynikající badatel moravské a slezské země po stránce botanické, který svoje úspěšná studia

domácí i zahraniční (Bulharska, SSSR) o původu naší květeny uložil do řady důležitých prací, z nichž uveďme „Květenu Hané“ a „Květenu Moravy ve vztazích systematických a geobotanických“. Mykologii věnoval se v rámci svých studií botanických velmi šťastně, čemuž svědčí mnoho drobnějších sice, ale velmi cenných jeho publikací, na př. o battarovce, much. císařské a pod. Podpěra je muž veliké práce, energie a stálých nadějí naší botaniky i mykologie. Čs. houbaři přejí mu vše nejkrásnější a dlouhá ještě léta. Dr. F. Smotlacha.

J. Bulíř:

Profesor dr. Fr. Wald — mykolog.

Dr. Fr. Smotlacha jmenuje ve svém Atlasu jako prvního svého spolupracovníka ve výzkumu hub prof. Dr. Františka Walda, bývalého profesora chemie a rektora české techniky v Praze. Od své matky, jejímž byl Wald strýcem, vím, že se dr. Wald nezabýval pouze houbami jako praktický houbař na Brandýsku u Kladna (sbíral již tehdy neuznané houby, dělal z nich prášek atd.), ale že se věnoval i výzkumu po stránce vědecké. Zvláště se zajímal o muchomůrky a snažil se z nich eliminovat a určit jedovaté látky. K jakým výsledkům dospěl, nevím, ale zkoušel různé extrakty i na zvířatech.

Soupis starých houbařů a houbařek. Zjistil jsem, že houbaři a houbařky, díky častému pobytu v přírodě atd., dožívají se dlouhého věku. Sám prof. Velenovský, odb. uč. Kudrna atd. — starší 90 let — jsou toho dokladem. Prosím všechny spolupracovníky, aby mi laskavě poslali do 14 dnů adresy jim známých pilných starých houbařů i houbařek i s rokem narození. Dr. F. Smotlacha.

U. Styky s cizinou. Cizí literatura. Houby v cizině.

Prof. Josef Podpěra:

Jaké houby dováželi Němci za války ze Slovenska.

U sušených hub z Uher a Slovenska dováženým bylo berl. prof. E. Ulbrichovi, od něhož toto sdělení uvádím, nápadným, že se skládaly většinou z ryzců peprných (L. piperatus) a pak z ryzců pýřitých (L. vellereus), které rozhodně nelze označiti jako dobré jedlé houby. Množství dovážené těchto ryzců bylo velmi značné a činilo podle údajů říšského úřadu (Reichstelle für Garten- und Weinbauerzeugnisse), více než 100.000 kg, což odpovídá zajisté více než 700.000 kg živé váhy. Jenom zřídka byly však z pravých hřibů. Stala se proto nutnou kontrola a druhové určení dovážených sušených hub, aby se tak předešlo nejen hospodářským, ale i zdravotním škodám. Vždyť Lactarius piperatus a tím spíše L. vellereus nejsou jen tak beze všeho při přípravě jídel jako sušené houby dobře upotřebitelny. Jsou již ve svěžím stavu tvrdé a tuhé. Vlastnost ta se v sušeném stavu projevuje ve zvýšené míře. Zůstávají tuhými a nadto hořce chutnají, i když jsou změkčeny a uvařeny. Ovšem množství, ve kterém se tyto houby (zvl. ryz. pýřitý), často v ohromných jedincích objevují, svádí k tomu, že jsou pro export sbírány a tak Němci obdrželi pod nesprávným jménem spousty méněhodnotných hub, které nakonec všechny snědli. Archiv.

Ing. Šafr:

Houby v SSSR.

Mám na mysli houby, které sbírali v Karpatské Ukrajině domorodci, hlavně v okolí Rachova a Jasiny. Ježto se jednalo o pralesy, bylo hub poměrně málo. Hřiby rostly podél cest a na poloninách v nižších polohách na okrajích lesů. Hřiby sušili Huculové originálním způsobem. Hřiby pěkně nařezané na kolečka navlékali na provázek a sušili před okny, v té formě také suché houby prodávali. Za léta bylo však hřibů mnoho a při svých toulkách v okolí Jasiny jsem jich mohl za chvíli nasbírat metráky. Také krávy a ovce hřiby jedly. Huculové též znali holubinky i jiné houby, byli mistry ve znalosti pařezovitých jedlých hub, jako penízovek, opěnek, helmovek, atd. Za nadbytku mléka v létě si příliš hub nevšímali, za to časně z jara, kdy měli nouzi jak o mléko tak i o kulešu (pokrm z kukuřice), mládež pilně sbírala všechny druhy penízovek a p. hub jako potravu — ovšem z nouze. Říkaji jim bistriki. Podobně i Ukrajinci žijící na vých. Slovensku v okolí Stropkova, Medzilaborců znali velmi dobře všechny houby pařezové, při jejich vrozené nedůvěře k cizincům nebylo mi však možno dopátrati se bližších podrobností.

Madame Richard:

Příprava hub v jižní Francii.

Očistit, umýt, spařiti v v horké slané vodě, do které se nakapalo trochu octa nebo citronové šťávy, aby nezčernaly. Nechat okapat a dáti je na pánev. na zpěněnou cibulku na tuku. Trochu osolit, opepřit, když se podává na stůl, zalíti smetanou. — Hodí se na hřiby, lišky, ryzce atd. K vaření se používá jen nádobí emailového nebo aluminiového, aby houby nezčernaly.

Hřiby, lišky, ryzce mohou se dělati na olivovém oleji, nebo na jiném tuku, přidati česnek a trochu jemně rozkrájené petržilky.

Houby v jižní a střední Francii hlavně se připravují na oleji s přidáním česneku. Do polévek se houby v jižní Francii obvykle nedávají. Bedly na oleji, trochu posolené, s česnekem, smaží se v troubě.

*

Císařka (oronge) — Am. caesarea Scop. L., roste v lesích na pobřeží v jižní Francii v létě a na podzim dosti hojně. Prodává se tam všeobecně na trzích. je velmi oblíbena. Má cenu jako žampiony. Růž. Smotlachová.

*

Severoameričané, jak jsem již sdělil v předešlém ročníku ČČSH, hub jedlých nesbírají, neznají a k jídlu nepřipravují. To se podle Smotlachy týká potomků původních Anglosasů; potomci národů slovanských a románských mají i v sev. Americe zájem o houby. Těm právě se posílají houby sušené i naložené. U nich kvete obchod houbami. V Chicagu je na př. firma Sokol, obchodující sušenými houbami. Tito Američané také houby (žampiony) i pěstují a příležitostně někdy (žijí totiž většinou ve velkých městech, kde není lesů) i sbírají. Tím se vysvětlí i tvrzení p. Šimkovo, viz vpředu str. 32.

MUC Vlad. Krabovský.

Odešel skromný pracovník.

V červnu 1948 dokonal životní pouť, naplněnou prací, milovník křivoklátských lesů, pan řídící na odpočinku Jan Stříbrský. Člověk se zamýšlí nad jeho požehnaným životem, prostoupeným vřelou láskou k přírodě. Snad by bylo lehčí mlčení o tomto vzácném, vyrovnaném člověku, který byl ctěn a milován učitelskými generacemi staršími i mladšími. Když jsem si nevěděl rady s nějakým »nepoznancem« z říše přírody, rád jsem i za protektorátu obětoval těch 10—12 km třebas pěšky do domečku pana řídícího v Olešné za Rakovníkem. Pan řídící popadl mého nepoznance mezi palec a ukazováček a za skleněným cvikrem to blýsklo.

»Počkej, tos našel tam a tam, pod Slepou cestou, na Lánsku, na Písařově vrchu, mezi Čertovkou, v Luhu, nad hradem, ale taky to roste u Nový Hutě atd. A vypadá to tam tak a tak.« Vymaloval vám věrně prostředí a potom do něj zasadil s naprostou přesností váš dotazník proměněný v pojmenovaného jedince. Na př. ten čarovník, Circaea lutetiana, který jsem nalezl uprostřed vykotlaného pařezu v Hlibokým. Nebo ta bobkovnice. samorostlík klasnatý, Actea spicata! S houbami to nebylo jinak, ale došlo i na mouchy a pavouky. Pan řídící věděl o každém keři, které lemovaly cesty a stezičky křivoklátských vesnic a v těch zapadlých vesničkách nejpřesněji. Znají ho pražské kapacity, ba znají ho lépe než jeho krajané, a je to pochopitelné. Copak je u našich zemědělců nějaká ta bylina, houba, škůdce nebo plíseň! To nesahá tažnému koni ani pod kopyto. Každý se dušoval, že ví o prše chlumní — arnice, již za Rakouska, ale když p. řídící kápl a dával tenkrát korunu za kytičku, nosili oman nebo kozí bradu luční. Podobnost a pravost, to je jako originál a náhražka. A náhražky pronikají jako plevele i charaktery lidí. Pan řídící si myslil asi: »Lepší je být pořádným slouhou na vsi, než špatným radou ve městě!« Náš pan řídící byl jedním z těch, kteří mimo oficiální centrum konají kus poctivé, nezištné práce bez titulů a odměn. To dokáže jen opravdová láska k přírodě, k práci a k pokroku. Veliký je počet jeho článků z oboru botaniky ve Věst. mus. král. m. Rakovníka. Od zelených rostlin, stromů atd., šel jeho zájem k houbám. Vedle Fr. Hlízy, který tu pojednal o dřevokazných houbách v našich dolech, obíral se zesnulý p. řídící houbami. Radil jsem se s ním naposledy v roce 1944 o bedle zardělé. ČČH zařadil Jana Stříbrského mezi své vynikající pracovníky ve výzkumu regionálním. On byl opravdovým šiřitelem znalosti jedlých hub mezi lidem, zpravidla netečným k rozšiřování obzorů zděděných po dědovi a nedůvěřivým. Viděl jsem chlapy, kteří krotili býka a splašené koně, ale snést doporučenou houbu bylo nad jejich síly. Moc prašivky je dosud čarodějná. Pan řídící Stříbrský měl mnoho autority, aby zděděnou znalost deseti hub rozšiřoval do šíře i do hloubky. Konal to skromně, nenáročně a rád. Byl naším opěrným bodem, který čas uložil nyní pod drn. Jsme mu vděčni za jeho práci a tento vděk klademe místo věnce na jeho posmrtný rov.

Alois Mach.

Oznamuji smutnou zprávu, že z našich řad odešel Rudolf Fügl, učitel na odpočinku v Sadské ve věku 63 roků. Zemřel 20. srpna 1948. V houbách pracoval neúnavně. Sadské byl znám jako dobrý znalec hub. Zachovejmež mu všichni přátelskou vzpomínku!

Irena Sokolová.

Podzimní výstava hub r. 1948 v Praze.

Po velmi zdařilé předloňské (konané na Střeleckém ostrově) výstavě, která byla postižena suchem, Mykol. výzk. ústav, Časopis čs. houbařů a Čs. myk. společnost otevřely loni od 1. IX.—6. X. opět svou velkou tradiční (od roku 1912) výstavu hub v Č. technice (v hlavní budově) na Karlově náměstí. Naše veřejnost měla znovu příležitost spatřiti zde jednak ohromné hubné bohatství, kterým hýří naše krásné lesy a jež stále není dost oceněno a využito ku prospěchu celého národa, jak by si zasloužilo, jednak opravdu mimořádnou a podivuhodnou práci, kterou po tolik let nadšení houbaři, sdružení ve zmíněných institucích, s úspěchem vykonávají s hlavním úmyslem, aby sběr jedlých hub u nás zvýšili. Vzorně uspořádaná výstava podle »Přehledu hub« prof. Smotlachy (jenž sloužil návštěvníkům jako katalog) byla bohatě zastoupena všemi nejdůležitějšími druhy hub jak letních, tak i podzimních (které byly stále doplňovány a obnovovány). Zvláštní pozornosti těšily se houby jedovaté, které přes stálou propagaci jsou veřejnosti málo známy a jejich neznalosti padá za oběť každoročně mnoho našich lidí. Vzrůstající zájem a stále stoupající počet návštěvníků vynutil si prodloužení výstavy do 6. října, bohužel však ani tento termín nestačil na podchycení naší školní mládeže, která opožděně nastoupila svůj školní běh a teprve v posledních dvou dnech, v celých školách, mohla výstavu navštíviti.

Ohromný byl zájem o jedlé houby trhové a jejich užití a naléhavě požadována Smotlachova příručka »Houby v kuchyni«. Dávný podnětný návrh dra Smotlachy z r. 1940, aby jeho spolupracovníci houby kreslili, malovali, modelovali, fotografovali atd. probudil opravdu jejich umělecké cítění a tvůrčí schopnosti a tím objevil nové lidové umění. Byl korunován úspěchem, o nějž se rozdělili stejnou měrou naši výtvarníci mykologové, pánové a dámy: Čejka sádrovými modely, provedenými v barvách, které mnozí z návštěvníků pokládali za plody přírody, prof. Bulíř, Dvořáková, Hásek, Krauskopová, mistr Margold, Mlnařík, Spálený, Dr. Šindelka, Vaniš svými obrazy hub, z nichž (podle kritiky návštěvníků) může prof. Smotlacha vydati atlas, podle kterého může houby sbírati i laik, aniž by se otrávil, neboť jeden obraz je věrnější a krásnější než druhý (tu je viděti, že náš národ není odkázán na přemalovávání obrázků hub z německé mykologické literatury, jak se často u nás dělo a děje).

Sběratelé hub a mykofagové byli ochotně informováni naším kolektivem obětavých spolupracovníků, vynikajících to žáků Dr. Smotlachy, kteří pohotovým tříděním a zařazováním nesmírného množství rozličných hub dokázali, že jsme v jejich znalosti prvním národem Evropy. Byli to pp.: řed. Drázda, Guth, Hásek, Knetl, Dr. Kotrouš, Kult, Dr. Kurz Miškovský, Nejedlo, Protiva, Smotlacha jun., pluk. Spálený, Stallich, Dr. Šindelka, Šmolík a prof. Veselský.

O hlavních dnech jedlých a tržních hub poctili výstavu návštěvou také význačné osobnosti a zástupci našich úřadů a ministerstev, kteří všichni projevili nevšední zájem a pochopení o výstavu a využití nových výzkumů Mykologického výzk. ústavu, řízených prof. Smotlachou, pro naše národní hospodářství. Velikým přínosem byl den závodních kuchyní, kde četní vedoucí podnikových stravoven pochvalně se vyjádřili po ochutnání nejjednoduššího pokrmu z hub »Houbového ovaru prof. Smotlachy«, připraveného kol. Stránským, za laskavého dozoru p. Ing. Kunce ze Státního zdravotního ústavu. Vhodné využití našich hub jistě obohatí jídelní lístek našich pracujících.

O hojnou návštěvu výstavy zasloužil se velkou měrou náš denní tisk. Posluchačům rozhlasu umožnil »nahlédnouti« do naší výstavy p. Ing. Cincibus se svými spolupracovníky vtipnou reportáží s Drem Smotlachou. O úspěšné zveřejnění výstavy s přednáškami Dr. Smotlachy zasloužil se redaktor Čs. rozhlasu Smutek a Městský rozhlas. Velký dík patří našim spolupracovníkům,

kteří se o zdar výstavy zasloužili jak donáškou a zásilkami hub, tak i pracemi na výstavě samé, jak na jiném místě ČČSH uvádí. Zde kvitujeme i vydatnou pomoc pana Ing. Kubíka, který velmi ochotně zajel vždy na houby a tím pomohl zajistiti zejména bohatý závěr výstavy.

Můžeme býti na úspěch výstavy právem hrdi a přejeme jejímu zakladateli, původci houbařských výstav vůbec a každoročnímu jejich organisátoru prof. Smotlachovi mnoho zdaru do dalších. Nemůžeme přitom všem nevzpomenouti tiché, trpělivé a úspěšné spolupráce jeho paní choti, jež se zasloužila jako vždycky o uspořádání a vzornou úpravu výstavy.

S výstavou paralelně probíhala malá výstavka hub na podzimních PVV, v rámci vzorně vybavené exposice kol. Stránským, která byla zaměřena na houbařský pětiletý plán a cílevědomé využití hub ve výživě našeho lidu. Jeho propagační pásmo, výstižně malované kolegou Stallichem, upoutalo pozornost statisíců velétržních návštěvníků a splnilo dokonale své poslání. Ochutnávání »Smotlachova ovaru« na PVV prokázalo, že houby jsou důležitou součástí výživy našeho lidu.

Hesla Drem Smotlachou ražená »Houby všem« a »Věda o houbách všem«, vtělena do obou houbařských exposic, ukazují cestu k socialistické výstavbě našeho hospodářství a jejímu speciálnímu úkolu, výživě našeho lidu, i v houbařském pětiletém plánu. Fr. Vystyd, jednatel.

Čs. mykol. společnost, Časopis čs. houbařů (Myk. sborník) a Myk. výzk. ústav v Praze, jakožto pořadatelé každoroční podzimní výstavy hub, pořádané v hlavní budově České techniky v Praze II, Karlovo nám., pokládají si za milou povinnost poděkovat všem, kdož přispěli k úspěchu této výstavy.

Především budiž vzpomenuto p. prof. Čes. vys. učení technického Ing. Lad. Miškovského, v jehož ústavu se výstava konala, a rektorátu Čes. vys. učení technického, za poskytnutí místností a zejména také rektora p. prof. Ing. Dr. Jos. Ryšavého, jenž umožnil i přístup do výstavy i v době prázdnin.

Dále p. Turkovi, který přispěl k tomu, aby místnost určená pro výstavu byla vždy pohotově a čistá a pomáhal při přednáškách v souvislosti s výstavou.

K vnitřnímu uspořádání výstavy přispěli pánové, kterým již poděkoval náš jednatel p. Vystyd, ale které musím jmenovati ještě znovu. Byli to spolupracovníci a) vědečtí: pp. Borovský, řed. Drázda, Guth, Hásek, Knetl, Dr. Kotrouš, K. Kult, Dr. Kurz, Miškovský, Nejedlo, Protiva, Mir. Smotlacha, plk. v. v. Spálený, Stallich, Dr. Šindelka, Šmolík, prof. Veselský a Vystyd, b) umělečtí: pp. prof. Bulíř, pí Dvořáková, Hásek, sl. Krauskopová, mistr Margold, Mlnařík, plk. Spálený, Dr. Šindelka a Vaniš.

Jsme vděčni p. Ing. Kuncovi ze Státního zdravotního ústavu, za laskavý dozor při přípravě našeho nejjednoduššího pokrmu z hub »Smotlachova ovaru«.

Zvláštní poděkování zaslouží si také p. prof. Veselský, jenž takřka každodenně se věnoval výkladu hub jedovatých a dokonale osvětlil vědychtivým návštěvníkům rozdíl mezi Amanitou viridis a Am. citrinou.

Obsah výstavy zajistili přemnozí naši spolupracovníci, z nichž někteří i dvakrát týdně nosili houby; byli to pp. a d.: Berková, Bíca, Bílek, Bišof, Borovička, Březina, řed. Cicvárek, Čapek, Čermák, Černý, Dobrovolská, Doubal, Drtina, Dušková, Dvořáková, Faktor, Fišer, Ing. Florian, Franěk, Fuchs, Hájek, Hajný, Havrda, Havránek, Házová, Hendrych, Heyduk, Hirnová, Holá, Holeček, Horký, Hotovzová, Huspeková, Ing. Hýsek, MUDr. Chládek, Ing. Janoušek, Jelínková, Kalistová, Kášová, Kašpárek, Kaucká, Keberle, Kleinert, Klempíř, Kocian, Knetl, Kolínová, Konečný, Kopec, Koplíková, Ing. Korda, prof. Koudelka, Dr. Kotrouš, Kubánková, Kučera, Dr. Kurz, Langer, Láznovský, Lochman, Ing. Lukavec, Mach, Malínský, Manková, Mareš, Margold, Marklová, Ing. Maršálek, Matysová, Mazánek, Milde, Miškovský, Mlnařík, Nejedlo, Novotná, Odvárka, Pažout, Ing. Pittner, Ing. Pokorný, Polák, Poss, Prokeš, Prokop, Rameš, Reinerová, Ryba, Řepa, Dr. Sedlák, Settler, Schneider, Skyba,

Snětová, Spálený, Stalich, Stoy, Stříbrský, Svoboda, Šatoplet, Šedivá, Šimanovský, Šimková, Dr. Šindelka, Šístek, Šmaha otec a syn, Šmejkal, Šmeráková, Šmolík, Dr. Špaček, Štamberk, Ing. Štěpán, Tarant, Trávníček, Turek, Urban, Vála, Válková, Ing. Vaníček, Vlach, dr. Vebersík, Vejman, Vejroch, Vesecký, prof. Veselský, Vladyka, Ing. Vřešťál, Vtelenská, Vystyd, Zajíček, Zichová, Zvěřinová, Žák, Žáková, Žamberk, Žoha, Ing. Žufníček.

Avšak i další přátele, kteří se snažili výstavu doplňovati (i zásilkami z venkova) třeba jmenovati: Aubrechtová, RNDr. Aulický, Bakovský, Benda, prof. Bednář, Blasová, Bobříková, Brabec, prof. Bulíř, Burda, Čejka, Červenka, Červený, Čvančara, Dráb, Fiala, Havlíček, Helmer, Hodek, Ing. Horký, Dr. Kaupa, Klíma, Kovaříková, Kreysová, Krásná, Křenek, Kural, Kureš, Kusová, Limanová, Lorber, Lochman, Macháček, Machová, Mejsnar, Merxbauer, Mouchová, Němec, Nepokoj, Novotný, Paroubek, Plešnická, Polák, Procházka, Ráž, Růžička, Rejlek, Skřehotová, Stuchlík, Šmída, Šrámek, Táborská, Tuháček, Tupa, Vaca, Vacík, Vaněk, Ing. Vláčilík, Voženílek, Ing. Vymětal, Weber, Zíma, Židlický. — Za obětavou práci pro výstavu i na PVV nutno poděkovati pp.: Vystydovi, Stallichovi, Rybovi, Soukupovi, Šimkovi, Dr. Šindelkovi, Borovičkovi a Smotlachovi ml. — Samozřejmě, že i našemu dennímu tisku.

Podniky ČMS, ČČSH (Myk. sb.) a MVÚ od svého začátku (1909) a zvláště také dnes, jsou podkladem kolektivní dobrovolné práce hospodářské, vědecké, poučné, propagační i organisační pro celek, pro náš národ, pro náš lid, pro náš stát.

Za ČMS, ČČSH a MVÚ
Dr. F. Smotlacha.

Obr. 8. **Liška nálevkovitá, Cantharellus infundibuliformis** Fr. Obrázek vzat jest z Krombholze, stejně jako obrázek lišky trubkovité, C. tubaeformis Fries. Ve XXIV. ročníku, strana 49, (obr. 11), je liška trubkovitá omylem označena jako nálevkovitá. Liška nálevkovitá je jedlá houba z vlhkých mechovitých smrčin. Pěkný barevný obraz a popis je v Atlase Smotlacha-Vejrych »50 druhů hub«. Sm.

Mykologický výzkumný ústav prosí čtenáře ČČSH, aby se stali, pokud ještě nejsou, jeho spolupracovníky a i v zimě a hned na jaře houby hledali a vedli o nich záznam. Zprávy a záznamy jejich budou zpracovány pro ČČSH a pro barevné atlasy hub. I menší poznatky mají zde svoji důležitost. Nejznámější houby a ty druhy, které přijdou do II. dílu Atlasu (jsou vyjmenovány jinde), zašlete ve větším množství, abychom mohli přezkoušet jejich jedlost, vhodnost a různost upotřebení. Děkujeme Vám.

René Böhm.

Pokyny pro zásilky hub do ústavu a bezplatné poradny. Stále nám docházejí zásilky a zvláště v teplých měsících, které dojdou v katastrofálním stavu. Buď je obal zničen, část exemplářů ztracena, nebo nejčastěji dojdou úplně shnilé. Tazateli nemůžeme houbu určiti a je pak zklamán, protože často netrpělivě čeká na odpověď. Někdy při sebe větší péči nelze shnití obsahu zásilky zabrániti, ale při zachování určitých pravidel dojde téměř vždy vše v pořádku. Prosíme: 1. Používejte pevných (papírových, dřevěných, kovových) krabiček, vhodných rozměrů, opatřených malými otvory. Plodnice upevněte zmačkaným papírem (dřev. vlnou, suchým mechem a pod.). 2. Při více druzích označte každý číslem (proužek papíru upevněný na noze a pod.). 3. Do zásilky list s přehledem očíslovaných hub s označením lokality, datem nálezu, jména a adresy nálezce, druhem lesa a příp. i dalších okolností. Potřebujeme to pro záznam do knihy hub. 4. Pro jistotu opatřete svým jménem nejen vrchní obal, ale i víko krabičky. — 5. Plodnice vybírejte pokud možno zdravé, celé, nečervivé a nezasažené plísní, různého stáří. Jde-li o jediný exemplář, nějak zasažený, který nechcete vyřadit ze zásilky, isolujte jej dostatečně od ostatních. Je lépe, dojdou-li houby trochu zavadlé a zaschlé, než aby nedostatkem vzduchu, přílišným zvlhčením a pod. shnily.

Mir. Smotlacha.

ČČSH a oznámená Ročenka se zdržely jednak nesmírným návalem práce při letošním velikém růstu hub, kdy naše poradna musela vyřídit 7.000 (loni 1947 3.000) dotazů a zásilek, donášek hub a ČMS a MVÚ veliké tisíce dopisů. Dostali jsme sta zpráv a článků, jež redakce nestačila zpracovati ani ČČSH ani pro Ročenku, které mají dnes již přes 500 spolupracovníků. Při tom pracujeme i na dalších knihách, atlasech a p., kde všude máme rovněž mnoho příspěvků od našich mykologů. Další hlavní překážkou byl ovšem i veliký nedostatek papíru, pro který jsme museli tisky odsunout. To ovšem se nám hodilo při nesmírném návalu práce, který způsobil růst hub. Bohužel nemůžeme v ČČSH podati zprávu o veškeré práci, která letos v ČMS a MVÚ byla vykonána. Mohli jsme napsat jen malou zprávu o pražských výstavách podzimních, naprosto však nebylo nám možno referovati o všech našich houbařských podnicích v celé ČSR, kde podobně jako ústředí ČMS a MVÚ v Praze je činno více než sto středisek, konajících v menších rozměrech to, co Praha ve velkém. Teprve v Ročence, na které stále pracujeme a která bude obsahovati přehled a rozvoj mykologické vědy, praktické i teoretické, zajištěný prací našich mykologů, uplatní se všechny články a zprávy, na př. také z mykologických zahrad, z výstav, kursů, přednášek, jež byly letos uspořádány na více než 50 místech ČSR našimi referenty a spolupracovníky. Zprávy z jednotlivých míst naprosto by nám nepomohly. Stejně je tomu na př. se zprávami o otravách houbami, v jejichž výzkumu pokračuje náš ústav od svého začátku zcela pravidelně. Není však možno všechno o tom uveřejňovati v ČČSH, jen věci zvlášť důležité a významné a ovšem i závěry. To platí i o článcích pro ČČSH, kde na př. na dotaz, co kdo soudí, nebo co kdo vyzkoumal o vlivu měsíce na růst hub, napsalo nám nejméně 20 autorů. Potřebovali bychom jedno číslo jen pro ně. Je patrno, že můžeme uveřejniti i z těchto zajímavých otázek jen sdělení nejzávažnější.

Redakce.

Dr. F. Smotlacha:

Podmínky dlouhověkosti člověka a jeho schopnosti dlouho pracovat.

1. Dědičný základ. 2. Biologická péče a tělesná výchova (kultura) v mládí, v dospělosti i v stáří. Dnes je částečně ve všech obdobích velmi chybná, což má neblahé následky pro trvání života a pracovní schopnosti člověka. Našel jsem na př., že většina z těchto chyb (mnohé se uplatňují již i dědičně), i dnes ještě dala by se biologickým způsobem života a tělesné kultury dobře odstraniti nebo aspoň částečně napraviti. Tak jsem zjistil i způsob a prostředky, jimiž je možno pro budoucnost odstraniti postupně u člověka krátkozrakost, neboť i ta podle mého výzkumu vzniká (později se i dědí) chybami tělesné výchovy z mládí. 3. Biologicky správnému způsobu života má odpovídati bydlení atd. i úprava zaměstnání. 4. Biologická strava i biologický šat. 5. Nejdůležitější vědou v tomto směru je theoretická a normativní biologie. Podrobnosti o celé otázce jsou obsaženy z části v mých pracech a částečně in litteris.

Čs. myk. spol. a Čas. čs. houbařů (»Mykol. sborník«) žádají odběratele, aby, pokud tak neučinili, zaplatili za ČČSH, za XXVI. (nový) ročník. Předplatné platí se předem a činí 75 Kčs ročně, později s připomínkami 80 Kčs. Někteří, zvlášť noví odběratelé (na př. také školy), dluží i za ročníky XXIV. a XXV. à 75 Kčs (k tomu za připomínky). Pošlete laskavě složenkou č. 35.936 (Dr. Frant. Smotlacha), kterou přikládáme a kterou máte od dřívějška. I bianko složenkou možno poslati. Pošlete i členské příspěvky ČMS (členství mykolog. ústavu je bezplatné — dobrovolné). Noví odběratelé dokupte si postupně staré ročníky ČČSH (pokud ještě jsou), neboť ty Vás naučí znáti dobře houby a poučí o naší práci.

Pro omezení v papíru, museli jsme změniti velikost časopisu na normální formát, který se dnes běžně vyrábí. Bylo proto nutné několik již vysázených článků trvalého všeobecného obsahu posunouti na příště. Mezi jinými také články autorů: manželů **Kodlových,** Jiřího **Hlaváčka,** Ing. M. **Jenko,** prof. **Trázníka,** prof. **Vodičky,** a z části M. **Purcharta,** jehož článek z min. ročníku ČČSH »Jak se tvoří vědecká jména hub«, byl právě přeložen do světového umělého jazyka IDO a vytištěn v hlavním jeho listě »Progresso«, roč. 1948, vycházejícím v Bernu. Další naší spolupracovníci přijdou do dalších sešitů ČČSH, aby i ty byly stejně, jako v č. 1., vrcholně zajímavé.

Oč žádá redakce ČČSH: Není nám možno žádati dopisem naše spolupracovníky o práce pro ČČSH, Ročenku, atlasy, Houby v kuchyni atd. Činíme to zde hromadně, s podotčením, že všechny práce dopisovatelů se dobře uplatní. Zde budiž na př. odměnou všem spolupracovníkům bar. fot. atlasu díl I., že jeho zbývajících 8.000 výtisků bylo rozprodáno během dvou letních měsíců 1948 tak dokonale, že začátkem září nebylo v nakladatelství ani jediného výtisku. Většině zájemců líbila se velmi obsažná kolektivně pořízená část popisů hub, kde jsou obsaženy zprávy několika set našich mykologů se jmény autorů. Stejně se uplatní každá sebemenší, ale obsažná práce v Ročence. Při tom doporučujeme každému autorovi, aby psal na jedné straně papíru a opatřil si vždycky, i když píše perem, přesný opis své práce. Jednak se může totiž ztratit originál při dopravě poštou, jednak se může založit v redakci, kde nemáme dostatek sil, abychom mohli každou podrobnost zvlášť sledovat. Proto někdy při rychlé potřebě některé práce (článku), jež je na př. náhodou právě v tiskárně, vyžadujeme si duplikáty. Tímto prosíme znovu všechny spolupracovníky ČČSH nejen z posledních 5 let (je jich přes 600), nýbrž i z doby starší a nejstarší, pokud ČČSH ještě čtou, aby nám do 14 dnů napsali. Kdo jsi neposlal ještě dotazník (byl již každému zaslán), svůj životopis a fotografii, učiň tak do 14 dnů.

Redakce ČMS a MVÚ prosí pražské houbaře, kteří mají o její činnost zájem, aby pomohli přerovnati a doplniti archiv, k čemuž nemá zvláštních sil.

Zprávy o výstavách budou uveřejněny v ČČSH, nebo v Ročence. Prosíme, aby všichni, kteří nám dosud neposlali o nich podrobné zprávy, učinili tak do 14 dnů. Stejně pošlete zprávy o houbař. kursech, přednáškách, vycházkách atd. Také další zprávy z mykologických zahrad, t. j. z míst, kde hlavně houby sbíráte a studujete, buďtež zaslány.

Hospodyňky našich houbařů, i naše houbaře samé, žádáme o zasílání receptů a zpráv, jakým způsobem a které druhy hub si upravují k jídlu, nebo konservují. Zprávy tyto přijdou do dnes nejčetnější části listu. Dr. Fr. Smotlacha.

ČČSH je nyní znovu obsahově rozdělen podle theoretické i praktické vědy mykologické. Je to proto, aby byla zřejmá šíře otázek, které se hub a vědy o nich týkají; v příslušném oddíle zhodnotí se lépe cenná práce našich autorů, než kdyby články z vědy theoretické byly přiřazeny k článkům o praktickém využití hub atd. Rozdělení toto může prospěti i spolupracovníkům, kteří mohou ze zkušeností psát přímo do určitých oddílů časopisu a při zaslání již je označit, pro který oddíl práci určují.

Věnceslav Šípek.

Společná vědecká práce při bar. fot. atlase hub. Všichni spolupracovníci, kdož jste mi neposlali dosud připomínky a doplňky k houbám dílu mého fotogr. I. atlasu (i k obrázkům), učiňte tak laskavě do týdne. Do týdne prosím i o zprávy a doplňky ke zprávě již poslané pro II. díl atlasu. K houbám v tomto sešitě (str. 39) uvedeným přibyly: Šupinovka kostrbatá, zhoubná, mrvel síťnatý, parabolický, strmělka obrovská (C. geotropa), šupinatá, mlíženka, třepenitka Dekandoleova, závojenka zelenavá (pahřib či pavučinec hřibovitý, hník nasetý, čirůvka zemní, špinavá, kravská, klubčitá či nahloučená, krátkonohá, jarní, mýdlová, hlíva olivová, ústřičná, dubova, opěnka, lakovka laková, amethystová, hřib sadní, kožnatka (Dermocybe) rumělková, liška nálevkovitá, štítovka jelení a kulkmák nejmenší. Kdo cokoliv o některé z uvedených (i na str. 39) víš (kde roste, kde jsi ji sbíral, zda ji jíš), napiš to do týdne redakci, aby to mohlo být použito v Atlase. Smotlacha.

Článek o žampionech, dávno napsaný, odložil jsem na příště. Jiří Hlaváček.

Děkuji několika stům spolupracovníků, kteří mi v poslední době poslali zprávy, články, náměty a doplňky k atlasu atd. a žádají odpověď, prosím, aby posečkali na dobu po svátcích, kdy budu mít snad více času. Pracuji mnoho hodin denně i v neděli a nestačím všem vyhovět. Smotlacha.

Za nemocného knihovníka ČMS p. Dra Rob. Vávru, jemuž všichni čtenáři a členové přejí brzké uzdravení, byl stanoven dočasně knihovníkem člen akčního výboru ČMS p. Věnc. Šípek. Kdo něco od něho potřebuješ, dotaž se laskavě telefonicky v ČMS. Předsednictvo.

Redakce konečně blahopřeje všem čtenářům i spolupracovníkům v novém roce a přeje jim vše nejkrásnější. Dr. Frant. Smotlacha.

Toto číslo vyšlo v lednu 1949. Bylo hotové v listopadu 1948.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 454-18. Odpovědný zástupce: Dr. F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tiskne Živnotisk, Prah XII, Belgická č. 20. — Novinová sazba povolena ředitelstvím pošt v Praze. — Dohlédací poštovní úřad: Praha 8. — Předplatné předem 75 Kčs. Za články si odborně odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu v ročníku.